



REVUE DE PRESSE ANNUELLE 2020

Source : Les Marchés Hebdo (Presse Agroalimentaire)

Cible : Professionnels

Audience : NC

Date : 24 janvier 2020

 24 janvier 2020 - N°479	PAYS : France PAGE(S) : 22 SURFACE : 6 % PERIODICITE : Hebdomadaire	DIFFUSION : (5000)	 
--	--	---------------------------	---

**Le confiseur
François Doucet
était à l'Élysée**
Le Pralino es amanda,
fabriqué dans les
Alpes-de-Haute-Provence
par la confiserie François
Doucet, était à l'exposition
Fabriqués en France
au palais de l'Élysée les 18
et 19 janvier. Son directeur
général, Jean-Marie Doucet,
a savouré cette « belle
reconnaissance qui saluait
notre savoir-faire et les
actions que nous avons
lancées autour de la filière
amande de Provence,
avec la plantation
récente de 2200 pieds
d'amandiers », lit-on
sur le site du Dauphiné
libéré (édition de Gap).

Source : Rustica (Presse Jardin)

Cible : Grand public

Audience : 1 066 000 lecteurs

Date : 24 janvier 2020

Rustica

► 24 janvier 2020 - N°2613

PAYS : France

PAGE(S) : 32-33

SURFACE : 198 %

PERIODICITE : Hebdomadaire

DIFFUSION : 205660

JOURNALISTE : Marina Lempert



Rinçage proscrit

"Démêlez les lanières de chou fermenté et égouttez-les", indique Marie-Claire Frédéric, chef de son restaurant Suri restaurant & deli, situé à Paris (75). Elle recommande de ne surtout pas rincer la choucroute. "Toute la saveur se dissout dans l'eau ainsi que les vitamines, enzymes, minéraux et probiotiques." Comptez 250 g par personne que le chou soit cru ou cuit.

Plat bien garni

Pas de choucroute garnie sans charcuteries fumées. Les viandes de porc (lard, jarret, palette, échine), les saucisses (Strasbourg, Francfort, Colmar) sont à l'honneur. On y ajoutera des baies de genièvre et des graines de carvi, des pommes de terre. Les vins blancs secs d'Alsace, la bière, le champagne apportent leur typicité à ce plat.



Un petit agrume, des feuilles dentelées et une saucisse emblématique de Strasbourg.

MANDARINE

Ce petit agrume un peu aplati et sphérique se pare d'une peau plus épaisse et d'une chair plus sucrée que la clémentine. Sur l'étal, il provient d'Espagne, du Maroc, mais aussi d'Israël. Les nouvelles variétés ("Tango", "Nadorcott") ne possèdent pas de pépins. Placez-les dans un lieu frais, la chaleur accélérant le dessèchement du fruit.

CHICORÉE FRISÉE

Cette salade offre une pomme volumineuse, un cœur bien plein et un dessous plat et ferme. Les feuilles étroites sont plus ou moins découpées. Vertes à l'extérieur, elles tirent vers le jaune et le blanc au centre, là où elles sont les plus tendres. Légèrement piquantes, elles sont délicieuses lorsqu'elles escortent des œufs pochés.

KNACK D'ALSACE

De l'alsacien knacken, signifiant "claquer", qui décrit le bruit de la peau qui éclate sous la dent, la saucisse de Strasbourg est à base de viandes de bœuf, de porc, parfois de veau, assaisonnées avec des épices et du sel, puis mises dans un boyau naturel de mouton. Le fumage à chaud, au bois de hêtre, lui donne sa chair orange foncée.

C'est nouveau

CONDIMENT DE FÊTES

La maison Larnaudie perpétue depuis 1951 un savoir-faire autour du foie gras. Il sera rehaussé par ce confit d'échalotes et framboises. Larnaudie. Confit de 140 g, 3 € env.



COFFRET FRUITÉ

Cette collection de pâtes de fruits à l'ancienne offre un contraste délicieux entre un enrobage croustillant et un cœur moelleux. Avec un assortiment de cinq saveurs : fraise, orange, pamplemousse, mangue et figue. François Doucet. Éclats de fruits, 200 g, 15 € env.



SALAISON AU PIMENT

À base d'épaule de porc sans OGM, ce chorizo des Pyrénées est épicé au poivre et piment doux, puis agrémenté de vin rouge de Madère. Delpeyrat. 20 tranches fines (70 g), 2,50 € env.



POT À CHOUCROUTE

Pour la choucroute et autres aliments à faire fermenter, ce pot à joint d'eau est en grès émaillé vernis (diam. 25 x H. 32 cm). Il est livré avec son couvercle et existe en plusieurs contenances, de 5 à 26 l. Tom Press. Pot de 10 l, 85 € env.



Voir notre carnet d'adresses

33

Source : Ria.fr (Presse Agroalimentaire)

Cible : Professionnels

Audience : 4 836 visiteurs / mois

Date : 23 janvier 2020



Opération séduction de la France industrielle



© Gabriel Stouff / Le Monde / Agf / Mapp

L'Hexagone re-déclare sa flamme aux capitaux industriels internationaux tout en vantant les vertus du « made in France ». Coca-Cola lui apporte une confirmation bienvenue.

Lors du sommet « Choose France », le président de la République Emmanuel Macron a réuni près de **200 patrons de grands groupes internationaux**, lundi dernier, au château de Versailles. L'occasion de montrer à quel point l'Hexagone était une terre accueillante pour les investissements industriels.

La veille, Coca-Cola annonçait un programme d'un milliard d'euros en France pour les **cinq prochaines années**. Avec Coca-Cola European Partners qui prendra en charge la moitié de cette enveloppe pour ses cinq sites français, les capacités d'embouteillage seront augmentées et les équipements modernisés. Par ailleurs, Coca-Cola, qui soutiendra les Jeux Olympiques de Paris en 2024, consacrera autant au développement de ses marques ainsi que de nouvelles boissons.

Parmi d'autres investissements, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation s'est fait l'écho de la construction d'une ferme aquacole par Pure Salmon à Boulogne-sur-Mer, dans le Pas-de-Calais, pour produire, après un investissement de 175 millions d'euros, 10 000 tonnes de saumon par an.

En fin de semaine dernière, dans le cadre du Pacte Productif, Agnès Pannier-Runacher, secrétaire d'État auprès du ministre de l'Économie et des Finances, dévoilait une première liste de douze sites industriels (*) identifiés pour apporter des solutions « clés en main » permettant d'attirer de nouvelles implantations « de grande ampleur ». Immédiatement ou rapidement disponibles grâce à l'anticipation des procédures administratives, ils ont été présentés à Versailles lors de Choose France. Et cette liste devrait être complétée durant l'année, visant tous les secteurs industriels.

Réciproquement et au même moment, le palais de l'Élysée mettrait à l'honneur 120 produits dans son « Exposition du Fabriqué en France ». Parmi eux, onze produits alimentaires avaient été sélectionnés venant de François Doucet Confiseur (pralines aux amandes), Gabriel Coulet (roquefort bio), Jeannette (madeleine), Thomas Hine & Co (cognac), La Vallée du Maumont (pâtes sèches fermières), Falot (moutarde), Loc Maria Biscuits (Gavottes), Nataïs (pop-corn), Reitzel (cornichon français), distillerie Neisson (rhum biologique) et Délices de Guyane (mélange de piment végétarien).

(*) – Axioparc (Grand Est),

– Parc d'activités La Boitardière (Centre-Val de Loire),

– Pôle d'innovation des Couronnés (Normandie),

– Europôle Sarreguemines-Hambach (Grand Est),

– Grand Port Maritime de Marseille – Picto (Provence-Alpes-Côte d'Azur),

– Grand Port Maritime de Dunkerque – Zone Grande Industrie (Hauts-de-France),

– Pôle d'activités Haute-Picardie (Hauts-de-France),

– Industlacq & Chem'pôle 64 Chemical Parks (Nouvelle-Aquitaine),

– Le Carnet (Pays de la Loire),

– MOSL Parc – Illange-Bertrange (Grand Est),

– Parc industriel de la Plaine de l'Ain (Auvergne-Rhône-Alpes),

– Pôle d'excellence industrielle Rennes-La Janais (Bretagne).

Source : France 2 (TV Nationale)

Cible : Grand public

Audience : 3,4 millions de téléspectateurs

Date : 17 janvier 2020



Source : France 3 (TV Nationale)

Cible : Grand public

Audience : 850 000 téléspectateurs en moyenne

Date : 18 janvier 2020



Source : C NEWS (TV Nationale)

Cible : Grand public

Audience : 420 000 téléspectateurs en moyenne

Date : 18 janvier 2020

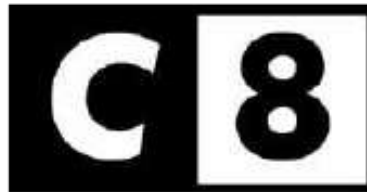


Source : C8 – LE JT DE WILLIAM A MIDI (TV Nationale)

Cible : Grand public

Audience : 290 000 téléspectateurs en moyenne

Date : 18 janvier 2020



Source : Le Dauphiné Libéré (Presse Quot. Rég.)

Cible : Grand public

Audience : 2 798 628 visiteurs / mois

Date : 18 janvier 2020

le dauphiné libéré

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

Oraison : les pralines Doucet entrent à l'Elysée



Les produits de la confiserie François Doucet sont également à l'honneur ce week-end, à la grande exposition "Fabriqués en France" qui se tient durant deux jours, au palais de l'Élysée.

L'entreprise familiale fondée en 1969 à Oraison, spécialisée dans la confiserie, fait partie des 101 candidats retenus par le comité de sélection, la seule aussi à représenter le département des Alpes-de-Haute-Provence.

Une récompense saluée par son actuel directeur général Jean-Marc Doucet, le fils du créateur de l'entreprise, qui se dit très ému après avoir pris connaissance de la bonne nouvelle, il y a quelques jours.

« Une belle reconnaissance qui salue notre savoir-faire »

« Nous avons candidaté au mois de novembre avec un petit espoir d'être sélectionné, et nous avons appris récemment que nos produits avaient été retenus pour la grande exposition. C'est une belle reconnaissance qui salue notre savoir-faire et les actions que nous avons lancés autour de la filière amande en Provence, avec la plantation récente de 2 200 pieds d'amandiers », déclare Jean-Marc Doucet encore sous le coup de l'émotion. Le produit sélectionné et présenté à l'Élysée est le "Pralino Eis Amendo", un produit historique qui a fait la renommée de la PME familiale.

« Nous avons fait le choix de sélectionner un produit spécifique, emblématique de la marque à base d'amandes de Provence. Après quelques hésitations, entre les pâtes de fruit glacées aux abricots de Provence, le choix s'est porté sur nos produits phares, la praline et l'amande qui ont fait la notoriété de notre entreprise », conclut Jean-Marc Doucet qui s'est rendu hier, dans la capitale pour l'inauguration de l'exposition.

Source : LePoint.fr (Presse Actualité Hebdo/Mensuelle)

Cible : Grand public

Audience : 3 272 664 visiteurs / mois

Date : 17 janvier 2020

Le Point

Macron vante le "made in France" qui justifie ses réformes

AFP



Emmanuel Macron a donné vendredi le coup d'envoi d'une exposition à l'Elysée de 120 produits fabriqués en France, l'illustration selon lui du succès de sa politique pro-investissement, y compris de ses réformes "pour les riches" qu'il assume pleinement.

"Derrière ces objets, il y a tout ce qu'on fait avec les ministres", s'est félicité le président de la République devant les fabricants sélectionnés dans toute la France, dont les produits ont envahi les salons d'apparat et les jardins du palais présidentiel.

Visiblement ravi de cette initiative inédite, qui transformera ce week-end tout le palais en foire éphémère ouverte au public, le chef de l'Etat s'exprimait devant un parapluie de Cherbourg et une cocotte-minute trônant sous les dorures.

"Tout ça s'appuie sur des réformes qui sont conduites depuis quelques années. Parce qu'on ne peut pas demander de fabriquer en France si derrière on n'a pas un coût du capital compétitif, un coût de l'emploi compétitif". "On me dit +vous faites des réformes parfois pour les riches+ ? La belle affaire !", a-t-il ironisé.

"Si on n'a pas des entrepreneurs et des investisseurs français qui investissent en France, ou l'entreprise ferme, ou on est dépendant de capitaux étrangers qui ne regardent que la rentabilité. Donc oui, il a fallu faire des réformes pour baisser le coût de l'investissement, pour améliorer sa rentabilité, pour supprimer la part de l'ISF quand il s'investissait dans le capital productif français", a-t-il plaidé, rappelant la hausse des investissements et de l'emploi industriel.

Evoquant la lutte contre le changement climatique, il a aussi jugé que le "fabriqué en France" nécessitait "un monde ouvert" pour pouvoir exporter mais permettait aussi de réduire les émissions de carbone, affirmant: "Tout se tient".

Cette "Grande exposition du Fabriqué en France" accueillera ce week-end 10.000 curieux qui se sont inscrits en ligne pour visiter les salons prestigieux, envahis de produits traditionnels ou high-tech, de la cabine de douche installée sous la verrière du jardin d'hiver à l'énorme tracteur posé sur l'élégante pelouse et le matelas de la salle des fêtes.

C'est aussi l'occasion de montrer un Elysée ouvert pour un événement positif, alors que la contestation contre la réforme des retraites plombe l'ambiance pour l'exécutif depuis des semaines.

Les entreprises sélectionnées exprimaient leur fierté d'un tel décor. Pour Jean-Marc Doucet, directeur général des confiseries Doucet, à Oraison (Alpes-de-Haute-Provence), "exposer ici est le signe d'une reconnaissance de nos savoir-faire. Pour nos pralines, entièrement produites sur place avec des produits locaux, nous avons relancé la production des amandes de Provence, qui était en total déclin. Nous exportons 15 % de nos produits vers l'Europe, le Japon, les Etats-Unis".

"Il ne faut pas avoir honte du fabriqué en France, même dans la haute technologie", a renchéri Samuel Corgne, patron d'Ergosante, basée à Anduze (Gard), qui présente un exosquelette dans le salon Murat.

Source : Haute-Provence Info (Presse Périodique Régionale)

Cible : Grand public

Audience : 5 000 exemplaires

Date : 17 janvier 2020

Haute Provence Info ► 17 janvier 2020	PAYS : France PAGE(S) : 0002 SURFACE : 14 % PERIODICITE : Hebdomadaire	RUBRIQUE : La une JOURNALISTE : Jean Barner	
---	---	--	---

DOUCET CONFISEUR À L'ÉLYSÉE



Jean-Marc Doucet

Pour la première fois, l'entreprise François Doucet confiseur a été sélectionnée pour participer à la grande exposition annuelle du Fabrique en France au palais de l'Élysée. Nous avons rencontré le directeur général Jean-Marc Doucet, encore sous le coup de l'émotion.

HPI : Comment cela s'est-il passé ?

Jean-Marc Doucet : « Cette manifestation regroupe 101 entreprises au plan national qui représentent un savoir-faire de produits traditionnels, comme les parapluies de Cherbourg, les madeleines ou le bérêt basque. Nous avons candidaté ; il n'y a que deux mois pour participer à cet événement et la réponse est arrivée tout dernièrement. Nous sommes la seule entreprise du département à être retenue ».

Votre sentiment ?

Pour nous, c'est une bonne nouvelle. Le produit Pralino Eis Amendo, est spécifique de la marque, et nous

avons ciblé les amandes de Provence. Nous avons hésité entre les pâtes de fruits glacées aux abricots de Provence et avons choisi la praline, plus en ligne avec le savoir-faire de mon père. Pralines et amandes ont fait la notoriété de notre entreprise de 1969 jusqu'à nos jours. C'est une histoire de famille et de territoire.

Une forme de reconnaissance pour vos actions de relance de la filière amande ?

François Doucet en était déjà un acteur, et nous avons planté 2 200 pieds en mars 2019.

Alors, en route pour Paris ?

Ce vendredi, je participerai à l'inauguration de cette exposition à l'Élysée, j'aurai de fortes pensées pour notre personnel, ma famille, et je suis très fier de voir l'héritage de mes parents Maggy et François Doucet porté au plus haut ». François Doucet Confiseur : www.francois-doucet.com ■

Source : Haute-Provence.com (Presse Périodique Régionale)

Cible : Grand public

Audience : 90 159 visiteurs / mois

Date : 17 janvier 2020



Oraison : Doucet confiseur à l'Elysée



Jean-Marie Doucet s'exprime dans l'HPI cette semaine.

Pour le premier fois, le confiseur François Doucet confiseur d'Oraison (Haute-Provence) a été invité à l'Elysée pour participer à la grande exposition annuelle de l'Élysée en France au palais de l'Élysée. Il a été nommé le confiseur général Jean-Marie Doucet, comme avant, tout de suite.

Toutes les modifications dans l'éditorial d'HPI sont du 17 au 22 janvier

HPI

SIX PAGES SPECIALES
DE DUNE LES-BAINS À ORAISON,
DE VALENCIENNE À REIMS-DE-BON,
ET AVOUL, PUYMONT, ENCHASTRUPES, FORCALQUIER,
LE CASTELLON, SAINT-ETIENNE, MANOSQUE,
RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITE DES ELECTIONS

**FORCALQUIER, MANOSQUE, ORAISON
UNE PAGE D'HISTOIRE SE TOURNE...**

EDOUARD-JEAN PUYMONT, EDOUARD-JEAN PUYMONT DE JONATHAN PUYMONT ET NICOLA PUYMONT
ONT CLARIFIÉ, À ORAISON, LES VERTUS DE LA POPULAIRE, POUR EN FAIRE DES CLARIFIÉS,
DE CLARIFIÉS, DE PUYMONT, DES PUYMONT LES TROIS VERTUS DES ALPES... L'ART DE LA CLARIFICATION

LE PUYMONT DE JONATHAN PUYMONT

Source : Process Alimentaire.com (Presse Agroalimentaire)
Cible : Grand public
Audience : 48 000 visiteurs / mois
Date : 16 janvier 2020



Fabriqué en France : les 11 ambassadeurs alimentaires sélectionnés par l'Élysée

Les 18 et 19 janvier, le Palais de l'Élysée va mettre à l'honneur plus de 120 produits emblématiques des savoir-faire des départements français de métropole et d'Outre-mer. Orne d'entrée aux vœux refléter le secteur des aliments et des boissons. Gros plan sur les heureux élus.

Le week-end prochain, le Palais de l'Élysée va mettre à l'honneur plus de 120 produits emblématiques des savoir-faire des départements français de métropole et d'Outre-mer. Cette exposition a deux objectifs : montrer la diversité des productions françaises et encourager les consommateurs à faire des choix favorables à l'emploi et à la lutte contre le réchauffement climatique. En d'autres termes, les inciter à consommer français. Elle va rassembler spécialités régionales de tous les secteurs de production. Orne d'entrée aux vœux refléter le secteur des aliments et des boissons.



Ces produits emblématiques de l'Élysée ont été sélectionnés par un jury composé de représentants de l'agroalimentaire et des boissons. Ils représentent également les savoir-faire régionaux et les produits de France.

- Chèvre de chèvre et sa barrique en chèvre de France conçue à partir de chèvre de France.
- Intermix (Carnal) et sa suite en chouchouilles de détection et de comptage automatisé de zones d'habitat et de circulation.
- Biscuits (Pâtis) et sa suite en biscuits « Chèvre » en code de moines pour l'authenticité des biscuits.
- Serpente (Bière) pour ses bières en bière de France en code de moines pour l'authenticité des bières.

Le comité de sélection était composé de figures du "made in France", représentants politiques et entrepreneurs tels que Guillaume Orléans, fondateur de la maison "Le Figaro", Luc Serfaty, président de l'Institut de France, ou encore Renaud Montaudou, ancien ministre de l'Économie, du Développement industriel et de l'Énergie et créateur de la marque "Le Figaro".

Source : France Bleu Provence-Alpes-Côte d'Azur (Radio Régionale)

Cible : Grand public

Audience : 220 000 auditeurs en moyenne

Date : 18 janvier 2020



Toutes les émissions

FIERS DE NOS ENTREPRISES AVEC YVES BLISSON



Illustration - CC

Entreprise du jour avec Yves Blisson



Diffusion du mardi 14 janvier 2020

Durée : 1min

Source : L'usine Nouvelle - Online (Presse Affaires)

Cible : Grand public

Audience : 550 058 visiteurs / mois

Date : 13 janvier 2020

L'USINE NOUVELLE

Peugeot 3008 hybride, jean 1083, drone électrique... Découvrez la liste des 120 objets sélectionnés par l'Elysée pour la grande exposition du Fabriqué en France

MAJUSCULES Les 18 et 19 janvier 2020, les salons de l'Elysée accueillent l'exposition "Fabriqué en France". A cette occasion, 120 produits ont été sélectionnés sur tout le territoire pour valider le savoir-faire français, département par département. Des géants comme PSA et Essilor, aux PME de nos régions, L'usine Nouvelle vous propose de découvrir la liste des entreprises sélectionnées et leurs produits.

Les entreprises avaient jusqu'au 9 décembre 2019 pour déposer leur candidature auprès de la préfecture. Le ministère de l'Économie et des finances avait reçu fin 2019 plus de 1750 candidatures. Un comité de sélection s'est ensuite réuni, présidé par la Secrétaire d'État auprès du Ministre de l'Économie et des Finances, Agnès Pannier-Runacher, composé de personnalités reconnues pour leur engagement en faveur du Fabriqué en France pour sélectionner les 120 entreprises qui seront présente les 18 et 19 janvier au Palais de l'Elysée pour le salon Fabriqué en France.

Découvrez l'entreprise de votre département sélectionnée avec cette carte interactive :



Alpes-de-Haute-Provence (04)

Le confiseur François Doucet : pralines aux amandes "Praline Eis Amendo de Prouvènço"

Source : La Provence – Online (Presse Quotid. Rég)

Cible : Grand public

Audience : 1 510 833 visiteurs / mois

Date : 13 janvier 2020

La Provence

LUNDI 13/01/2020 à 13h13

| SORTIES - LOISIRS

| ORAISON

Oraison : le confiseur François Doucet sélectionné pour une grande exposition à l'Élysée



La Grande Exposition du fabriqué en France se tiendra les 18 et 19 janvier prochains à l'Élysée. Cette exposition a pour but de mettre une valeur est à l'honneur les produits des Régions du pays. Les Alpes de Haute-Provence seront représentées par le confiseur oraisonnais, François Doucet qui se retrouvera au milieu des 101 produits sélectionnés.

Au-delà de valoriser les savoir-faire, il s'agit de promouvoir un mode de consommation engagé. Consommer français est un acte d'engagement pour l'écologie (circuit court, réduction de notre empreinte carbone) et pour l'économie (faire vivre nos travailleurs et leur travailleur).

Source : Dici.fr (TV Régionale)

Cible : Grand public

Audience : 98 735 visiteurs / mois

Date : 13 janvier 2020



Alpes de Haute-Provence : François Doucet Confiseur sélectionné pour la Grande Exposition du Fabriqué en France à l'Elysée

Publié par Barbara Boncompagni le 13/01/2020 à 12:28



François Doucet Confiseur est sélectionné pour la Grande Exposition du Fabriqué en France qui se tiendra les 18 et 19 janvier prochains à l'Elysée. Mettant à l'honneur un produit patrimonial...

Source : L'épicurien (Presse Masculine)

Cible : Grand public

Audience : 70 000 exemplaires

Source : Homme Déco (Presse Maison)

Cible : Grand Public (Hommes 24-45 ans / CSP)

Audience : 70 000 visiteurs / par mois

Date : 31/01/2020



HommeDéco

les news de la semaine

Ça pulse pour la pâte de fruits !

Parfois oubliée, parfois jugée vieillotte mais emblématique et savoureuse... la fameuse pâte de fruits signe un come-back haut en gourmandise grâce à la Maison Doucet. Deux recettes innovantes à base de fruits et de légumes ! Et oui la pâte de fruits se réinvente et se met au goût du jour. Pour les Éclats de Fruits, Une combinaison ultra gourmande et légère qui allie la saveur fruitée intense et fondante des pâtes de fruits et le goût pur et délicat des éclats de fruits déshydratés. Quant Aux Primeurs, une association de saveurs fruitées et de légumes du potager.



Les Éclats de Fruits, 14,75 €. www.francois-doucet.com Primeur, 14,30 €. www.francois-doucet.com

Source : Rustica (Presse Jardin)
Cible : Grand Public
Audience : 70 000 visiteurs / par mois
Date : Janvier 2020



C'est nouveau

CONDIMENT DE FÊTES



La maison Larnaudie perpétue depuis 1951 un savoir-faire autour du foie gras. Il sera rehaussé par ce confit échalotes et framboises.

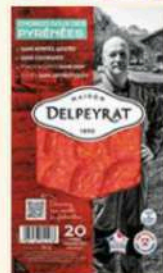
Larnaudie. Confit de 140 g, 3 € env.

COFFRET FRUITÉ

Cette collection de pâtes de fruits à l'ancienne offre un contraste délicieux entre un enrobage croustillant et un cœur moelleux. Avec un assortiment de cinq saveurs : fraise, orange, pamplemousse, mangue et figue.

François Doucet. Éclats de fruits, 200 g, 15 € env.

SALAISON AU PIMENT



À base d'épaule de porc sans OGM, ce chorizo des Pyrénées est épicé au poivre et piment doux, puis agrémenté de vin rouge de Madère.

Delpeyrat. 20 tranches fines (70 g), 2,50 € env.

POT À CHOUCROUTE



Pour la choucroute et autres aliments à faire fermenter, ce pot à joint d'eau est en grès émaillé vernis (diam. 25 x H. 32 cm). Il est livré avec son couvercle et existe en plusieurs contenances, de 5 à 25 l.

Tom Press. Pot de 10 l, 85 € env.

Source : Maisquoi.fr (Blog)

Cible : Grand Public

Audience : 30 000 visiteurs / par mois

Date : 05/02/2020

MAIS QUOI ?

www.maisquoi.fr

Idées Cadeaux SAINT-VALENTIN !

Publié le 5 février 2020 par REMY D'ARCANGELO

Le **14 février** approche à grands pas ! Alors beaucoup vont dire: *"Mais quoi c'est une fête commerciale ! Pas besoin d'un jour précis pour offrir un cadeau à sa moitié !".*

Alors oui je suis d'accord mais il faut avouer que le jour J, **on a tous secrètement envie d'une petite attention ! Mais quoi offrir ?**

Voici un petit florilège qui fera plaisir, surprendra ou réglera votre Valentin(e) !

Et si tu n'as pas de Valentin(e), je te prévois un booster en fin d'article et de toute façon, tu as le droit de tout acheter pour toi ah ah !



Source : Kiss My Chef (Presse Gastronomie)

Cible : Grand Public

Audience : 47 585 visiteurs / mois

Date : 10/02/2020



KISS MY CHEF
actualités gastronomiques

Sélections gourmandes / 10 février 2020

PETITS PLAISIRS DE SAINT-VALENTIN

Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Chaud devant !](#) > [La Belle Vie](#) > [Sélections gourmandes](#) > Petits plaisirs de Saint-Valentin

Petits grains gris et noirs, cœurs moelleux ou croquants, chocolats fondants, et délicieux entremets, voici les gourmandises de la Saint-Valentin 2020.



François Doucet

Coffret Saint-Valentin

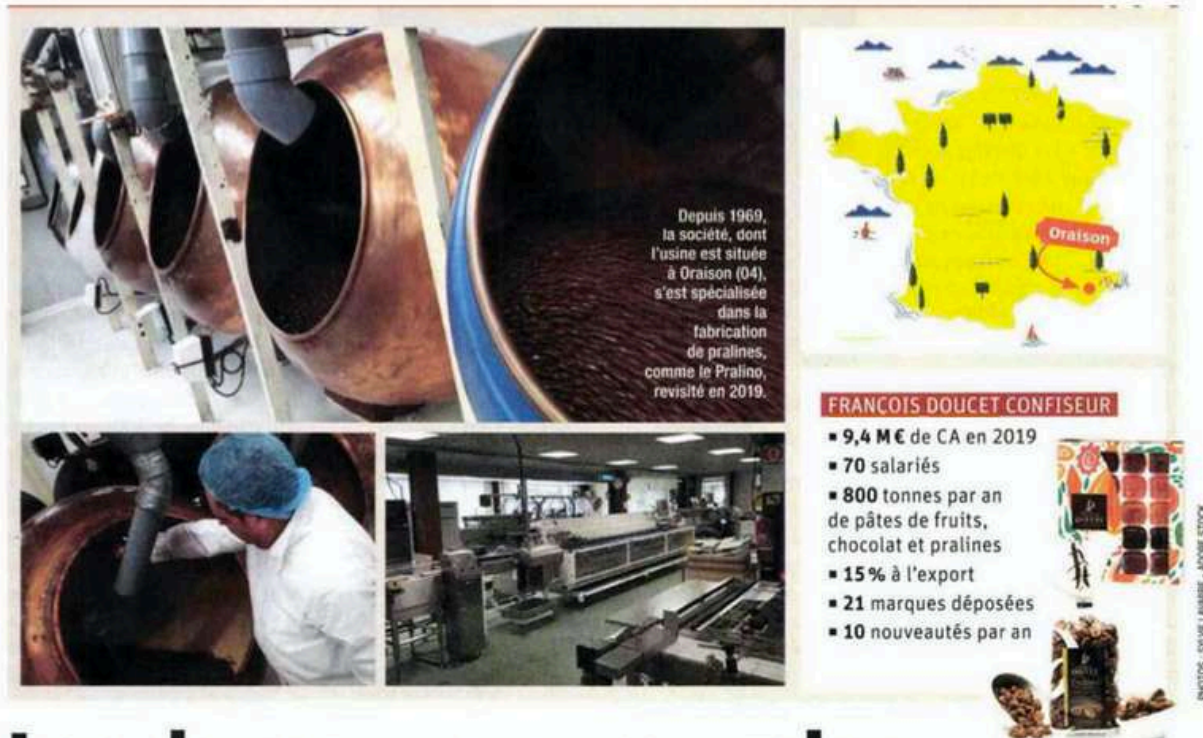
Ce joli coffret réunit deux créations stars de la maison : la Crém'fraise (alliance d'une pâte de fruits à la fraise et d'une fine couche de chocolat blanc) et le Pralino (bonbon au chocolat noir composé d'une amande du sud de la France enveloppée d'une fine couche de nougatine, parfumée à la vanille Bourbon et aux herbes de Provence, puis une couche de chocolat noir). Coffret (150g) : 13,50 € - En [boutique et en ligne](#).

Source : LSA (Presse Distribution)

Cible : Grand Public

Audience : 185 000 lecteurs

Date : 13/02/2020



Les douceurs provençales du confiseur Doucet

En 2019, le confiseur François Doucet a fêté ses 50 ans. Visite au cœur d'une maison qui revendique son identité régionale à travers des produits et des ingrédients locaux.

A une heure de Marseille, la boutique d'usine de la Maison François Doucet Confiseur à Oraison, dans les Alpes-de-Haute-Provence, recèle de ces douceurs qui ont fait la réputation de ce confiseur d'exception. En vedette, le Pralino, un bonbon à base d'amande du sud de la France enveloppée d'une fine couche de nougatine, parfumée à la vanille Bourbon et aux herbes de Provence. Pour les 50 ans de la société, la friandise a été déclinée l'an dernier au miel, à la cannelle et au pastis ! Une boîte collector a été aussi éditée et vendue en septembre 2019, un écrin pour les précieuses douceurs : les pâtes

de fruits qui représentent 60 % de l'activité, mais aussi le chocolat, démarré en 1982.

Boulets de canon

Jean-Marc Doucet est la cinquième génération dans le métier de confiseur, la deuxième à Oraison. S'il dirige seul l'affaire, ses trois frères et sa sœur sont actionnaires de la société héritée de ses parents, François et Maggy. Après avoir travaillé chez Perl'Amande, son père montera sa propre maison en 1969, en se spécialisant dans la fabrication de pralines. Les amandes étaient torréfiées puis enrobées de nougatine. Les pâtes de fruits glacées et celles enro-

bées de chocolat apparaîtront plus tard. « *Les premiers essais datent de la fin des années 80*, indique Jean-Marc Doucet, directeur général. *Les Douces Marion, enrobées de pâte d'amande avec une finition au chocolat ont été lancées en 1989. Elles étaient appelées les boulets de canon, à l'occasion du bicentenaire de la Révolution.* » Les confiseries seront vendues d'abord dans les pâtisseries et les chocolateries locales, avant de s'étendre : Aix-en-Provence, puis Marseille, Montpellier, Toulouse...

Le bio ? « *Nous avons une gamme bio récente avec quatre parfums de pâtes de fruits et quatre références de chocolat* », reprend Jean-Marc Doucet, qui vise une diffusion dans les réseaux spécialisés. Au total, une dizaine de nouveautés sont proposées chaque année et diffusées ■ ■ ■ ■



Les pâtes de fruits sont coupées et sucrées à la main à la sortie du moule. Une équipe peut en découper près d'une tonne par jour. Les confiseries à base d'amandes ou de noisettes sont torréfiées, avant d'être enveloppées dans différents nappages.

« Nous avons une gamme bio avec quatre parfums de pâtes de fruits et quatre références de chocolat. »

Jean-Marc Doucet,
directeur général de François
Doucet Confiseur



PHOTOS : © DOUCET - SYLVIE LAMBORE

Les fruits sont achetés sur pieds avant la récolte, puis goûtés et envoyés à un transformateur qui va les éplucher, les laver, les broyer, les tamiser, les appertiser et les stocker dans des fûts de 200 kilos. La cuisson dure entre vingt et trente minutes. Les fruits sont placés dans deux cuiseurs, on y ajoute ensuite la pectine (des extraits de pépins de pommes ou d'écorces d'agrumes) puis le sucre pour un brassage en cours de cuisson, avant l'addition du sirop de glucose, qui empêche la cristallisation du sucre pour garder le moelleux. La pâte de fruits encore chaude est coulée dans un moule où elle y restera vingt-quatre heures.

■ ■ ■ ■ pour partie dans les réseaux spécialisés: boulangers, confiseurs, épiceries fines et grands magasins (Lafayette Gourmet, La Grande Épicerie, Printemps). En GMS, François Doucet est présent au rayon conventionnel et en bio avec sa marque premium Les Confiseries de Marion, qui revendique son identité régionale à travers un logo « concoctée en Provence ». Il y a aussi le site internet et, bien sûr, la boutique sur le siège de l'usine. Aujourd'hui, le chiffre d'affaires atteint les 9,4 millions d'euros, dont 30 à 40 % de vente de produits à marque et une part à l'export qui s'élève à 15 %. « Nous avons démarré dans les années 70 avec la Belgique, l'Allemagne, l'Italie, l'Espagne et la Grande-Bretagne », précise Jean-Marc Doucet.

Concurrence californienne

Les confiseries font appel à des produits locaux. Le Pralino est réalisé avec des amandes de Provence. « Il y a eu des plans de relance dans les années 70, mais la filière ne s'est jamais remise de la concurrence des

amandes californiennes, explique le dirigeant. En 2014, un nouveau plan a été mis en place avec les acteurs de la région comme Roy René, L'Occitane, Perl'Amande. Un embryon de comité interprofessionnel est né en 2018 avec une coopérative, Sud Amandes. » En liaison avec le comité interprofessionnel France Amande, la Maison Doucet a planté 8,5 hectares d'amandiers en mars dernier, soit 2 200 arbres qui atteindront leur maturité d'ici à cinq ans. « Le verger à pleine production atteindra 10 % de notre consommation, souligne le directeur général. Il faudrait 100 hectares pour couvrir nos besoins ! »

François Doucet travaille aussi avec plus de 70 % des fruits de la région: des abricots récoltés dans le nord de la Drôme provençale, des coings de Provence, des figues du Var, des pêches de la Vallée du Rhône, des poires Williams et des pommes produites à Sisteron (04). « D'autres cultures sensibles pourraient être plantées chez nous, comme des variétés d'abricotiers pour la confiserie », estime-t-il.



Au-delà des exigences

« L'appellation est réglementée, précise Jean-Marc Doucet. Une pâte de fruits de coings doit être 100 % coings, celle aux framboises doit avoir au minimum 25 % de framboises, mais nous sommes au-delà des exigences avec 50 % de framboises. » À la sortie du moule, la coupe et le sucrage des pâtes de fruits sont réalisés manuellement. « Une équipe peut couper pas loin d'une tonne par jour et produire entre 600 et 800 kilos. »

Aujourd'hui, la production est de 800 tonnes par an, dont 500 de pâtes de fruits et 300 de chocolat. Pour le confiseur, l'objectif est de développer la marque pour arriver à 60 % des ventes, contre 30 à 40 % actuellement. Et de travailler le développement hors des frontières, y compris au grand export avec une personne dédiée. « L'Asie est le marché le plus prometteur », assure Jean-Marc Doucet. Très ancrée au Japon, la maison est aussi présente dans une trentaine de pays dont les États-Unis, le Canada, le Moyen-Orient, la Russie ou l'Australie. ■ **S. LAV.**

Source : Savoir Cuisiner (Presse Gastronomie)

Cible : Grand Public

Audience : NC

Date : 12/02/2020

Savoir Cuisiner



Nouveaux produits

Coffret Saint-Valentin François Doucet Confiseur

📅 12 février 2020 👤 Laure Pierre 🍫 amande, chocolat blanc, chocolat noir, confiserie, françois doucet confiseur, herbes de Provence, nougatine, Saint-valentin, vanille Bourbon

François Doucet Confiseur propose pour la Saint-Valentin un cœur gourmand composé de Crèm'Fraise et de Pralino, de quoi faire fondre l'élue de votre cœur !

La Crèm'fraise est une gourmandise savoureuse évocatrice du subtil mariage de fraises à la chantilly. L'alliance d'une pâte de fruits à la fraise et d'une fine couche de chocolat blanc éveille des saveurs d'été qui exaltent les papilles. Le Pralino Chocolat noir brillant est la déclinaison du Pralino Chocolat noir poudré avec une finition brillante. Ce bonbon au chocolat noir, tendre et croquant, est composé d'une amande du sud de la France enveloppée d'une fine couche de nougatine, parfumée à la vanille Bourbon et aux herbes de Provence, le tout recouvert d'une couche de chocolat noir. Cette confiserie, exaltée par l'amertume du chocolat noir, comble les palais les plus exigeants. *Coffret Saint-Valentin : 13,50 € (www.francois-doucet.com).*



Source : LSA (Presse Distribution)

Cible : Grand Public

Audience : 185 000 lecteurs

Date : 12/02/2020



Les douceurs provençales du confiseur Doucet

SYLVIE LAVABRE | EPICERIE , EPICERIE SUCRÉE, PGC | PUBLIÉ LE 12/02/2020

[TWITTER](#) [FACEBOOK](#) [LINKEDIN](#) [GOOGLE +](#) [EMAIL](#) [IMPRIMER](#)

En 2019, le confiseur François Doucet a fêté ses 50 ans. Visite au cœur d'une maison qui revendique son identité régionale à travers des produits et des ingrédients locaux.



Depuis 1969, la société, dont l'usine est située à Oraison (04), s'est spécialisée dans la fabrication de pralines, comme le Pralino, revisité en 2019.
© photos : sylvie lavabre - adobe stock

Source : Dici TV (TV Régionale)

Cible : Grand Public

Audience : NC

Date : 21/02/2020



Alpes de Haute-Provence : Les amandiers se réveillent sur le département

Publié par Laurie Charrié le jeu, 20/02/2020 - 12:47



A chacun son rythme! Les amandiers de Haute Provence commencent doucement à nous offrir quelques signes de l'approche du printemps. L'arbre provençal, dont certaines variétés fleurissent très ...

Source : La Provence (Presse Quot. Régionale > 50000 ex.)

Cible : Grand Public

Audience : 587 000 lecteurs

Date : 22/02/2020

La Provence



Jeudi 27 février, Arnaud Montebourg sera dans les Alpes-de-Haute-Provence, pour

EFABRE2

Jeudi 27 février, Arnaud Montebourg sera dans les Alpes-de-Haute-Provence, pour évoquer la relance de la filière amande. À l'issue d'une rencontre avec le monde agricole, il fera un point avec René Massette, président du Conseil départemental. Ancien ministre du redressement productif et ténor du "Made in France" qu'il a ressuscité, Arnaud Montebourg a quitté la politique (ou presque) pour animer le monde apicole avec la marque Bleu Blanc Ruche avant de se consacrer à la Compagnie des amandes. Une démarche engagée à

la suite d'un voyage officiel réalisé en Californie en 2014, où "le gouverneur s'arrachait les cheveux parce que les amandiculteurs qui exploitaient déjà 300 000 ha de vergers, utilisaient les méthodes de l'industrie pétrolière pour pomper de l'eau, avaient épuisé la ressource". Depuis, il est venu à plusieurs reprises dans le département et notamment à Oraison où François Doucet confiseur a entamé des plantations d'amandiers. ■

Source : ALPESDUSUD.ALPE1.COM

Cible : Grand Public

Audience : NC

Date : 28/02/2020



Alpes de Haute Provence : relance de la filière amande



28 Février 2020

[Imprimer l'info](#)

T Taille du texte 16 +

AGRICULTURE / L'amande française a sa capitale ainsi que son premier acheteur avec François Doucet Confiseur à Oraison et son principal producteur en la famille Jaubert à Valensole

- Alpes de Haute Provence -

La **Compagnie des Amandes** veut ressusciter l'amande « made in France » qui a quelque peu disparu avec à peine 500 tonnes produites sur le territoire alors que la France en consomme 40.000 tonnes et l'Europe en importe un milliard d'euros par an. Marché d'avenir à l'implantation historique et culturelle sur les **Alpes de Haute Provence**, l'amande française a sa capitale ainsi que son premier acheteur avec François Doucet Confiseur à **Oraison** et son principal producteur en la famille Jaubert à **Valensole**. Présent ce jeudi à **Digne les Bains**, **Arnaud Montebourg** est aujourd'hui président de la Compagnie des Amandes et propose un projet novateur pour relancer la filière.

« Nous exploitons ensemble avec le soutien technique, la débouchée économique et l'investissement financier », A. Montebourg

▶ 00:00 00:48 🔊

[Télécharger le podcast](#)

Alors que 1.950 hectares se sont déjà déclarés candidats sur 15 départements à ce nouveau projet de la Compagnie des Amandes, une seule candidature non loin de **Forcalquier** a été à l'heure actuelle déposée. Trop peu pour un département qui a tous les atouts pour diversifier ses productions agricoles et accompagner le développement de toute la Provence.

Source : La Provence (Presse Quot. Régionale)

Cible : Grand Public

Audience : 1 510 833 visiteurs / mois

Date : 28/02/2020

La Provence

VENDREDI 28/02/2020 à 20H16 | ÉCONOMIE | DIGNE-LES-BAINS

Les Basses-Alpes ne se bousculent pas pour relancer la filière amande

Alors que notre département était grand producteur par le passé, le projet d'Arnaud Montebourg séduit peu chez nous

Par Maxime Lancestre



L'ancien ministre venait hier dans le département lever les réticences des agriculteurs.

PHOTO S.D.

Dans les années 50, les Alpes de Haute-Provence s'illustraient comme le premier département français de production d'amandes. C'est donc en toute logique que l'ancien ministre de l'économie reconverti dans l'entrepreneuriat Arnaud Montebourg, a sélectionné notre département parmi les sites stratégiques destinés à son projet de relancer la filière amande dans le bassin méditerranéen.

Objectif pour le champion du "made in France" à la tête de la Compagnie des amandes : planter 1900 à 2000 hectares. Bouches-du-Rhône, Aude, Gard, Vaucluse, Corse du sud... Des démarches ont été menées auprès d'arboriculteurs des départements visés *"avec un certain succès"*, commentait Arnaud Montebourg aux côtés du président du Conseil départemental René Massette hier. *Les 50 millions nécessaires à l'investissement financier ont été levés et 124 hectares seront plantés cette année dans une quinzaine de départements."*

De bonnes nouvelles, mais on s'étonnait assez du retour de l'ancien ministre chez nous, sa dernière visite étant relativement récente. L'explication tomba tel un couperet. Dans les Alpes de Haute-Provence, qui comptent le premier producteur français d'amandes à Valensole et le premier acheteur français le confiseur François Doucet d'Oraison, les arboriculteurs ne se bousculent pas pour la recultiver. 0 hectare sur les 124 de plantations annoncés, le dernier département du classement pour ce projet. *"On a du mal à trouver des producteurs"*, précisait René Massette à qui, en tant qu'habitant du territoire, il incombait de donner les explications. *L'agriculteur bas-alpin prend en option première langue : le calcul. Il veut d'abord savoir ce que cela va lui rapporter."*

La demande est forte

Une certaine méfiance donc, ajoutée à la concurrence des plantes aromatiques et médicinales et à une forte présence du photovoltaïque sur le territoire. Des réticences que la Compagnie des amandes s'est employée à lever toute la matinée auprès d'agriculteurs du territoire. *"Nous ne sommes pas les Américains ou les Chinois, la terre appartient aux paysans"*, reprenait Arnaud Montebourg. *Ils représentent 51 % de la compagnie, nous 49 %. C'est nous qui apportons le financement, l'agriculteur ne s'endette pas, ce qui est la maladie de l'agriculture actuelle."* Un bon point sachant que l'investissement se monte bien à 10 000 € l'hectare. Et ce soutien financier s'étend jusqu'à une rémunération dès le premier jour du mois d'implantation de l'agriculteur. De l'ordre de 700 € l'hectare auquel s'ajoute 300€ de loyer avant même la récolte. Un autre argument de poids, car six ans sont nécessaires avant qu'un amandier arrive à maturité. *"Pourquoi devraient-ils travailler cinq ans gratuitement ?"* Les coûts d'exploitation sont aussi pris en charge. La Compagnie assure aussi le soutien technique (formation) et apporte les débouchés commerciaux.

"Les agriculteurs nous demandaient ce matin à combien on achèterait les amandes... Mais on achète pas, nous sommes associés. On croule sous les clients et on partage les bénéfices." Car la demande mondiale est forte et la production française faible, de l'ordre de 500 tonnes pour un marché intérieur de 40 000 tonnes en progression constante.

Selon les estimations du projet, le prix de vente avoisinera 10€ le kilo et l'agriculteur devrait toucher 2000 € hors charge par hectare et par an. *"Nous avons eu le sentiment de lever les craintes"*.

Source : Haute Provence Info (Presse Périodique Régionale)

Cible : Grand Public

Audience : 5 000 exemplaires

Date : 6 Mars 2020

Haute Provence Info

► 6 mars 2020

PAYS : France

PAGE(S) : 2

SURFACE : 22 %

PERIODICITE : Hebdomadaire

RUBRIQUE : La une



[Cliquez ici pour voir la page source de l'article](#)

LA RELANCE DE LA FILIÈRE AMANDE PASSERA T-ELLE PAR LA « COMPAGNIE » D'ARNAUD MONTEBOURG ?



Arnaud Montebourg avec le président du Conseil Départemental, René Massette.

Le président du Conseil Départemental des Alpes-de-Haute-Provence, René Massette, a invité Frédéric Esmiol, président de la Chambre d'Agriculture et des agriculteurs du département, à venir rencontrer Arnaud Montebourg, l'ancien ministre aujourd'hui président de la Compagnie des amandes. Objectif de la rencontre, « *présenter un projet local, à la fois coopératif et industriel* », pour la relance de l'amande dans le département, filière extrêmement porteuse du fait d'une offre insuffisante par rapport à la demande : moins de 500 tonnes de production française pour un marché intérieur de 40 000 tonnes, et une demande qui « *explose* », en Europe comme partout dans le monde. La démarche de la Compagnie des amandes consiste à proposer aux

intéressés de rester indépendants en louant à la société leurs sols à long terme avec la garantie d'un revenu forfaitaire, le financement de leurs investissements et des cinq premières années nécessaires à la maturité des arbres. « *En outre, ils bénéficient d'un concours technique et d'une garantie de débouchés commerciaux* », poursuit Arnaud Montebourg, « *notre ambition c'est 2 000 hectares de nouvelles plantations sur le territoire du grand sud allant de Draguignan à Verdun-sur-Garonne en passant par Loriol et Bonifacio* ».

Du mal à trouver preneur

Mais dans les Alpes-de-Haute-Provence, le constat est sans appel. Alors que 1 950 hectares se sont déjà déclarés candidats sur 15 départements, et malgré la présence du plus gros producteur national, la famille Jaubert installée sur le plateau de Valensole et de la maison François Doucet premier acheteur d'amandes françaises, à Oraison, les surfaces concernées ne représentent que 164 hectares sur 8 exploitations. Et une seule candidature près de Forcalquier, a été déposée à l'heure actuelle. Manque de communication,

trop petites exploitations, « *pour être rentable le projet ne concerne que des plantations supérieures à 10 hectares* », préférence donnée à la filière Senteurs Saveurs ?

« *Bizarrement nous avons du mal à trouver preneur alors qu'en 1948 la Provence était plantée de 12 000 hectares d'amandiers* ». D'autant que le projet entre dans le cadre des circuits courts pour une agriculture locale et durable et reste un moyen pour les jeunes agriculteurs de s'investir dans une filière de grand avenir. Il sera présenté en septembre lors de la manifestation "Terres de Jim", le concours national de labours organisé à Valensole.

Le Chiffre : 365 000

La production mondiale d'amande est assurée par la Californie intérieure, qui, avec 365 000 hectares plantés, répond à 80% de la demande. ■

Source : France Dimanche (Presse People)

Cible : Grand Public

Audience : 734 000 lecteurs

Date : 6 Mars 2020



► 6 mars 2020 - N°3836

PAYS :France

DIFFUSION :334759

PAGE(S) :34

SURFACE :5 %

PERIODICITE :Hebdomadaire



Variété provençale
Redécouvrez la pâte de fruits grâce à ce confiseur de Provence qui dévoile de merveilleuses unions. Betterave-cassis, poivron-fraise ou encore oignon-figue... cinq variétés qui vont ainsi twister vos papilles! Originalité assurée!

- 14,30 €, 200 g. Les Primeurs, François Doucet.

En boutiques et en ligne.

Source : Campagne Gourmande (Presse Gastronomie)

Cible : Grand Public

Audience : 80 000 exemplaires

Date : 1er Mars 2020

PAYS : France

JOURNALISTE : Jessica Balès

PAGE(S) : 10;12;14

Campagne Gourmande

SURFACE : 278 %

PERIODICITE : Trimestriel

► 1 mars 2020 - N°21



CHAUD DEVANT

PAR JESSICA BALÈS ET BRUNO BRABANT



◀ Bio & bon

Jean Martin met à l'honneur le pois chiche. Évasion garantie avec cette authentique purée de pois chiches mélangée au tahini, préparation orientale à partir de graines de sésame broyées. *Houmous au sésame, Jean Martin, 4,40 €.*



◀ Cap sur la route du café

Pour la première fois Jacques Vabre commercialise un café bio, raffiné aux notes aromatiques et légèrement acidulées, et respectueux de l'environnement. *Nectar bio, Jacques Vabre, 3,59 €.*

100 ans ! ▶

Pour fêter son centenaire, la marque Émile Noël a développé une huile d'olive aux qualités gustatives d'exception et au design unique avec son graphisme sur verre sérigraphié. *Huile d'olive vierge extra fruitée bio, Émile Noël, 12,95 €.*



Les fruits à l'honneur !

Des pommes, des poires et rien d'autre, voilà la composition des quatre nouveaux jus 100%. Produits de manière écoresponsables et cueillis manuellement, les fruits révèlent ici toute leur naturalité, leur saveur et leur générosité. *Jus plats 100% fruits du verger, La Blottière, 2,90 €.*



◀ Pour les petits et les grands

L'alliance du savoir-faire et de la qualité a donné naissance à une gourmandise idéale. Élaborés sans huile de palme et présentés dans un emballage 100% recyclable ces petits œufs enchanteront la chasse pascalle. *Petits œufs lait & blanc praliné sans huile de palme, Révillon, 6,99 €.*

Un mariage audacieux ▶

Une association de saveurs fruitées et de légumes du potager qui révèle en bouche des parfums subtils et des textures gourmandes. Chaque contraste est savamment équilibré pour sublimer le meilleur de chaque ingrédient. *Les primeurs, François Doucet, 14,30 €.*



▲ La vie en rouge

Pour la première fois, le thon albacore Connétable se pare du logo Label rouge, unique signe officiel de qualité impliquant une obligation de résultat en matière de goût. *Thon albacore au naturel, Label rouge, Connétable, 2,94 €.*

Source : Le Journal des Entreprises (Presse Économie Régionale)

Cible : Professionnels

Audience : 15 000 exemplaires

Date : 1er Mars 2020



PAYS : France

PAGE(S) : 22

SURFACE : 30 %

PERIODICITE : Mensuel

DIFFUSION : (15000)

JOURNALISTE : Didier Gazanhes



► 1 mars 2020 - Edition Bouches-du-Rhône

[Cliquez ici pour voir la page source de l'article](#)

LA CONFISERIE FRANÇOIS DOUCET DÉFEND UNE AMANDE PROVENÇALE

Didier Gazanhes

La confiserie François Doucet, basée à Oraison, a fait partie des 101 produits sélectionnés pour l'opération la Grande Exposition du Fabriqué en France, organisée les 18 et 19 janvier dernier à l'Élysée. L'occasion pour l'entreprise de montrer son savoir-faire historique, notamment dans le domaine des pralines aux amandes.



Jean-Marc Doucet dirige la confiserie éponyme qui a participé début janvier à la Grande exposition du Fabriqué en France.

Oraison dans les Alpes-de-Haute-Provence. Entre le plateau de Valensole et les pénitents pétrifiés des Mées, le village est un lieu historique de la filière de l'amande en Provence. La société François Doucet a vu le jour en 1969, grâce à François et Maggy Doucet, les parents de l'actuel dirigeant, qui se sont installés dans un ancien cassoir à amandes du début du XXe siècle. « Cet emplacement était chargé de sens. Nous achetons près de 75 % de la

production d'amandes de Provence et notre entreprise a toujours été liée à la transformation de produits locaux, amandes ou fruits », précise Jean-Marc Doucet, directeur général de la confiserie, qui compte une soixantaine de salariés pour un chiffre d'affaires de 9, 2 millions d'euros.

LABELLISÉS ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

En début d'année, l'entreprise a été sélectionnée pour participer à la Grande Exposition du Fabriqué en France organisée par l'Élysée. « Il y a eu un appel à candidatures en décembre 2019 et nous avons répondu. Nous avons présenté nos pralines aux amandes et de la pâte de fruits abricot-poire. Nous avons été retenus par le préfet pour représenter le département des Alpes-de-Haute-Provence. Notre lien avec l'histoire locale, la culture de l'amande en Provence et les plans de relance visant à remettre en place une véritable filière dans les années à venir ont sûrement contribué à notre sélection. En matière de communication, cette opération est importante pour nous. Elle nous permet de remettre l'accent sur notre savoir-faire, sur notre sourcing de produits locaux de qualité et de parler de nos actions en faveur du développement durable », confie le dirigeant. En 2019, la confiserie a ainsi planté plus de 8 hectares de champs d'amandiers. 2 200 pieds

d'amandiers, qui d'ici quatre à cinq ans couvriront près de 10 % des besoins de l'entreprise. « Nous joignons ainsi les actes aux paroles. Depuis 2017, nous sommes labellisés Entreprise du Patrimoine Vivant. Nous réalisons et commercialisons un produit positionné haut de gamme, d'origine Provence et transformé selon des méthodes artisanales. Les process sont restés les mêmes, c'est notre organisation qui est devenue industrielle. »

PRODUIT HAUT DE GAMME ET DISTRIBUTION SÉLECTIVE

La confiserie distribue ainsi ses produits auprès d'un réseau de magasins sélectifs (cavistes, boulangeries, pâtisseries, épiceries fines, moulins à huile...) dans l'ensemble de l'Hexagone. « Nous sommes sur un marché de niche où nous ne nous battons pas simplement sur le prix, mais aussi sur la qualité et l'originalité des produits. Nous comptons tout de même près de 3 400 clients actifs. Les consommateurs sont à la recherche de produits authentiques, ayant du goût, avec une histoire en lien avec le territoire et ce n'est pas une mode. Cela nous ouvre de nouvelles opportunités. » Des opportunités sur le territoire français, au regard des près de 20 000 boutiques qui pourraient accueillir des produits de la



PAYS :France
PAGE(S) :22
SURFACE :30 %
PERIODICITE :Mensuel

DIFFUSION :(15000)
JOURNALISTE :Didier Gazanhes



► 1 mars 2020 - Edition Bouches-du-Rhône

[Cliquez ici pour voir la page source de l'article](#)

confiserie, mais également des opportunités sur les marchés étrangers. « L'export est notre potentiel de développement le plus élevé. Actuellement, nous réalisons 17 % de notre chiffre d'affaires à l'international et nous sommes présents dans une trentaine de pays, en Europe, mais également au Japon, aux États-Unis, en Russie, en Australie, au Moyen-Orient ou encore au Maroc. » ■

Source : Le Monde de l'Épicerie Fine (Presse Gastronomie)

Cible : Professionnels

Audience : 5 400 exemplaires

Date : 1er Mars 2020

PAYS : France

JOURNALISTE : Anaïs Digonnet

PAGE(S) : 56-61

SURFACE : 372 %

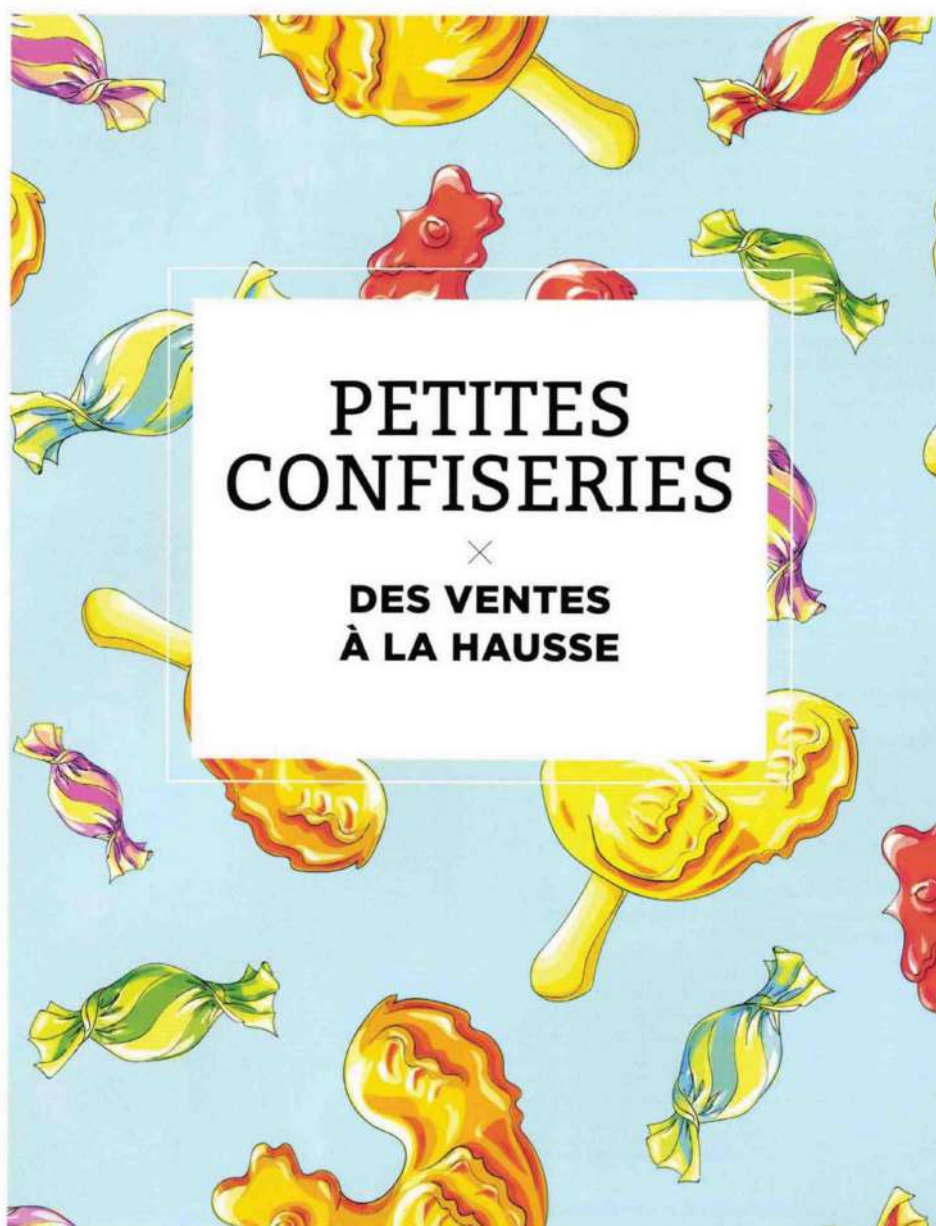
PERIODICITE : Bimestriel

Monde de l'Épicerie

► 1 mars 2020 - N°41



VOUS DÉVELOPPEMENT



PAYS : France
PAGE(S) : 56-61
SURFACE : 372 %
PERIODICITE : Bimestriel

JOURNALISTE : Anaïs Dignonnet



Monde de l'Épicerie

► 1 mars 2020 - N°41

VOUS DÉVELOPPEMENT

DES CONDITIONNEMENTS PLUS PETITS



Le mot "petit" porte tout son sens, car la taille de certains emballages a fortement réduit sur ce segment. Pour ranger ses bonbons à l'ancienne (givrés au goût de violette, miel ou encore rose) - à la demande du client - **Pascal Zundel**, dirigeant de Bonbons Barnier a développé en

2018 un cube de 5 cm de côté. "C'est un phénomène que l'on a d'abord constaté en Asie", confie-t-il. Pour ce professionnel reconnu, ces petits conditionnements ont plus de chances de capter l'attention lors d'un achat d'impulsion : avec un petit volume, le gourmand n'a pas l'impression de fauter ! Les détaillants y voient aussi deux avantages : un produit à forte valeur ajoutée qui peut s'exposer près des caisses, plus tentant pour le consommateur mais aussi "un prix peu élevé" avec moins de 5 euros, pour 85 grammes de contenu.



François Doucet



Chez **François Doucet**, confiseur en Provence, on constate la même tendance : des modèles de conditionnements réduits qui servent d'écrins pour les raisins au cognac et autres amandes enrobées de chocolat. "On est en train de développer deux machines afin de proposer des produits de 30 ou 50 grammes à 2 ou 3 euros en point de vente", souligne **Ronan Autret**, directeur général adjoint. "Et puis, comme les gens s'interrogent beaucoup sur leur consommation de sucre et de gras, le petit conditionnement résonne plutôt comme un petit péché, donc moins de culpabilité."



Bonbons Barnier

LE PRÉSENTOIR ÉVOLUE

Les présentoirs eux aussi ont adopté des dimensions plus modestes afin de limiter l'encombrement - souvent très chargé - près des caisses. Si traditionnellement, 200 sucettes Bonbons Barnier étaient piquées sur un cône en bois, aujourd'hui, leur nombre a été divisé par deux. Les supports de vente sont aussi plus faciles à recharger. "Ils s'adaptent mieux aux épiceries fines dans lesquelles la confiserie n'a pas toujours sa raison d'être", ajoute Pascal Zundel. Dans sa stratégie "produits de caisse", la nougaterie Silvain a choisi de mettre à l'honneur son histoire de famille et les valeurs de l'entreprise. Afin de séduire une clientèle plus jeune, la directrice générale Claire Silvain a décidé de revoir le packaging de cette gamme en proposant quinze variétés de nougats qui s'insèrent dans un arbre généalogique avec un nom et un texte décalés.

Maffren Confiseur mise également sur la personnalisation. Depuis le début de cette année, l'entreprise des Hautes-Alpes a imaginé une réglette de 40 grammes de 5 "calirons" (calissons de forme ronde) à proposer ensemble ou en vrac dans une bonbonnière. Sur le glaçage, il est possible d'imprimer un motif ou un texte. "Ce produit fonctionne très bien auprès de nos clients professionnels car il permet de se démarquer de la concurrence en s'adaptant à la saison par exemple, avec une impression de sapin pour les fêtes de fin d'année ou un cœur pour la Saint-Valentin." Pour Mon Pari Gourmand, dont le nom de la marque (Paris Caramels) a changé en 2019, on a également ressenti le besoin de faire évoluer cette partie de la gamme dédiée aux petits formats "On a fait appel à Patrick Rougereau, photographe culinaire, pour réaliser des clichés artistiques de nos caramels. Ces photos grandioses sont imprimées sur les présentoirs et interpellent tout de suite", précise Delphine Conraux, responsable de production.

PAYS :France
PAGE(S) :56-61
SURFACE :372 %
PERIODICITE :Bimestriel

JOURNALISTE :Anaïs Dignonnet



Monde de l'Epicerie

► 1 mars 2020 - N°41

VOUS DÉVELOPPEMENT



Maffren
Confiseur

PAUSES GOURMANDES

Au premier coup d'œil, le gourmand doit être tenté. Chez Maffren Confiseur qui fabrique des douceurs haut de gamme depuis 45 ans au nord de Sisteron, des packagings aux formats plus petits ont aussi été développés pour la vente au comptoir. Dans cette liste, on retrouve notamment des bouchées XXL de 35 grammes pour les calissons ou des nougats de 30 grammes cœur caramel tendre, à la fleur de sel de Guérande... qui peuvent être inclus dans un présentoir de 48 pièces. "Ils sont destinés aux clients qui veulent profiter d'un instant plaisir. Nous avons travaillé sur des recettes résolument gourmandes", explique Émilie Calvetto, coordinatrice marketing & commerciale.

Deux nouvelles bouchées viennent d'être lancées : nougat cœur caramel et chocolat, également décliné en cœur caramel framboise, dont la tranche intérieure est visible tout de suite. Les nougats existent également en bâtonnets à positionner sur un comptoir. Chauds, quand ils viennent tout juste d'être tirés en barres, des tranches d'oranges confites et des pralines roses y sont exposés pour faire saliver les consommateurs.

PAYS : France

PAGE(S) : 56-61

SURFACE : 372 %

PERIODICITE : Bimestriel

JOURNALISTE : Anaïs Dignonnet



Monde de l'Épicerie

► 1 mars 2020 - N°41

VOUS DÉVELOPPEMENT

Pour les arômes, on reste sur des goûts traditionnels. "Nos ventes se concentrent sur les plus populaires : fraise, orange, citron, cerise et cola", confie Pascal Zundel de Bonbons Barnier. Pour lui, les consommateurs viennent chercher une réassurance dans un produit connu et historique. "Mais on a vu une large progression sur les sucettes au caramel beurre salé et miel."



Nougaterie
Sylvain

Mon Pari Gourmand



Les caramels justement ont aussi le vent en poupe chez Delphine Conraux de Mon Pari Gourmand : fleur de sel de Guérande, de l'île de Ré comme les plus classiques au goût chocolat, vanille et noisette... Autant de produits d'appel qui sont aussi des portes ouvertes sur des arômes plus originaux comme pétale de rose, calisson, figue, voire très typés comme le yuzu ou la bergamote. L'entreprise fabrique enfin des pâtes de légumes (betterave-coriandre, concombre-estragon ou encore tomates-olives) que certaines épiceries fines disposent près de leur comptoir. "Pour certains, c'est l'occasion de tester pour combler un petit creux avant de revenir en acheter pour un prochain apéritif."

PAYS : France

JOURNALISTE : Anaïs Dignonnet

PAGE(S) : 56-61

SURFACE : 372 %

PERIODICITE : Bimestriel

Monde de l'Epicerie

► 1 mars 2020 - N°41



UNE PRISE DE CONSCIENCE VERTUEUSE CHEZ LES FABRICANTS

Pour nombre de fabricants, le vrai challenge de cette nouvelle décennie se trouve dans l'adoption d'une démarche qui respecte davantage l'environnement. "En 2020, nous souhaitons confirmer notre politique écoresponsable avec notamment l'obtention du label bio pour notre recette de nougat traditionnel, mais aussi tendre vers du clean-label tout en innovant et réinventant les recettes d'autrefois dans le respect des méthodes traditionnelles", annonce Emilie Calvetto chez Maffren. Cela se traduit par une sélection encore plus rigoureuse des ingrédients et la nécessité de conduire une réflexion sur le suremballage. Les emballages doivent être aussi plus propres, préférer le papier provenant d'une filière durable au plastique. Pour sa barre emballée sous plastique, la maison François Doucet fait des essais avec du plastique biosourcé à base de sucre de canne. "Mais forcément, cela a une conséquence sur la durée de vie du produit."



*Le Comptoir
de Mathilde*

Chez Mon Pari Gourmand, l'accent est mis sur la provenance des ingrédients. Les caramels et pâtes de fruits arborent désormais le label Origine France Garantie prouvant que la majorité des matières premières proviennent de l'Hexagone. Si le bio n'est pas ici encore d'actualité c'est en raison de la difficulté pour trouver du sirop de glucose français labellisé. Ce qui n'a pas empêché le fabricant de lancer un défi à ses équipes de R&D : développer un caramel végétal qui remplacerait le lait de vache par du lait de coco. Mais là encore, des difficultés se dressent pour trouver cette boisson made in France.

Anaïs Dignonnet

Source : Top Parents (Presse Familiale)

Cible : Grand Public

Audience : 150 000 visiteurs par mois

Date : 1^{ER} avril 2020



FRANÇOIS DOUCET confiseur célèbre Pâques

ÉCRIT PAR LUCIE GAILLE

MERCREDI, 01 AVRIL 2020 00:00



Les beaux jours arrivent, et Pâques aussi ! À cette occasion François Doucet Confiseur propose de nouvelles douceurs pour ravir les papilles de toute la famille.

L'ASSORTIMENT GOURMAND Une boîte-panier, à garder, qui propose des Crousti'Oeuf

En détail



À découvrir dans cet écrin de folie : Crèm'Fraise, Kara'liné, Crousti'choco nuances multicolores, Crousti'oeufs, Amandes pastels, Noisettes de nos Forêts, Kara'oké, Kara'mel

Informations

- Boîte Assortiment 200g : 14,90€
- Écrin Prestige 270g : 18€
- Crousti'oeufs: Coeur de céréales croustillantes enrobés de chocolat blanc aux nuances multicolores. Boîte Festive 190g : 11,70€

www.francois-doucet.com



Source : Haute-Provence Info.com (Presse Périodique Régionale)
Cible : Grand Public
Audience : 90 159 visiteurs / mois
Date : 27 avril 2020



Gréoux-les-Bains : Solidarité et soutiens à la clinique Korian-Le Verdon

09h54 - 27 avril 2020 0 commentaires



La clinique Korian-Le Verdon poursuit une vigilance de chaque instant envers les patients et les résidents.

L'article paru dans les colonnes de l'édition du 3 au 9 avril de **HPI** faisait état des mesures sanitaires, sociales et relationnelles, mises en place au sein de la structure qui abrite un service de soins de suite et un Établissement d'Hébergement de Personnes Âgées Dépendantes.

Il précisait également qu'à la date du 25 mars, aucune suspicion d'atteinte au Covid-19 n'avait été décelée. L'investissement et le dynamisme des personnels pour accompagner au mieux le confinement, la qualité de service et le maintien des mesures strictes imposées dès le 9 mars portent leurs fruits. La situation sanitaire demeure, ce jour, inchangée au grand soulagement des familles et de l'ensemble des collaborateurs de la clinique.

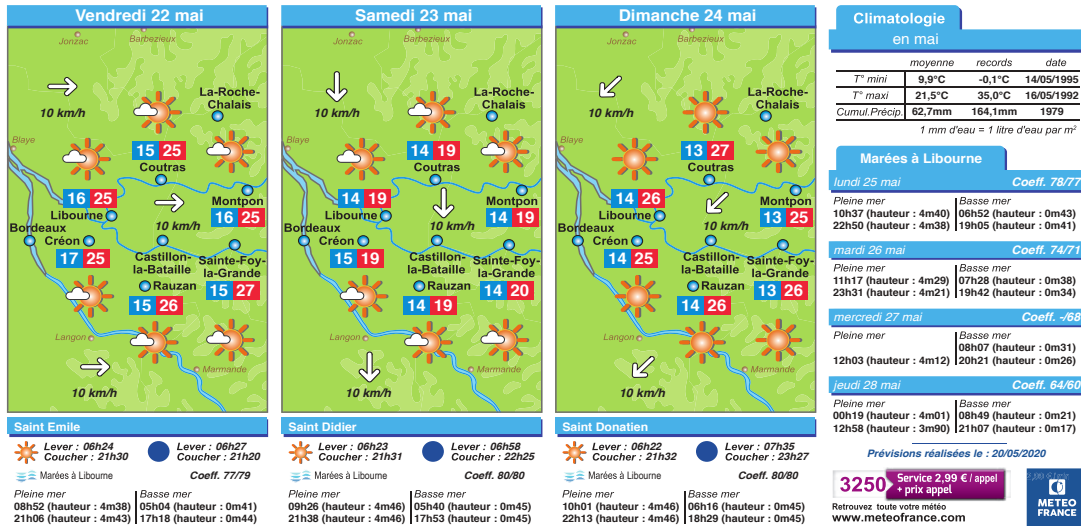
Ces derniers se félicitent d'avoir bénéficié d'attentions et de témoignages de solidarité et d'encouragements, "sources de joie", qui mettent du baume au cœur dans l'actuel contexte de crise. L'établissement Korian-Le Verdon remercie la municipalité de Gréoux-les-Bains qui a fait livrer par la maison Durandeu, à l'intention des résidents et personnels, des gourmandises de Pâques.

Il remercie également la confiserie François Doucet qui a manifesté son soutien aux personnels des EHPAD par l'envoi de pâtes de fruit et l'Occitane-en-Provence qui a témoigné de sa solidarité envers de nombreux établissements de soins par le don de 30 litres de gel hydro-alcoolique.

Source : Le Résistant (Presse Périodique Régionale)
Cible : Grand Public
Audience : 46 000 lecteurs
Date : du 21 au 27 mai 2020

32 LE RESISTANT
du 21 au 27 mai 2020

les loisirs - météo



Bloc notes...

Rédaction du Résistant
47 rue Victor-Hugo 33500 Libourne - 0557 55 49 49 - redaction@leresistant.fr

Vos correspondants:
Libourne Canton: Viviane Bourcy 0604411257 - ou vboucy@free.fr
Sainte-Foy / Pays Foyen: Thibault Sardou 0675002920 thibault.sardou.85@gmail.com ou au journal 0557 55 49 49 - redaction@leresistant.fr

Coutras: Alain Delapierre 0685419738 - e-mail: alaind33230.lr@gmail.com ou au journal 0557 55 49 49 - redaction@leresistant.fr

Guitres et Fronsac: Joël Cauraze tél.: 0668962181 ou joelcauraze@wanadoo.fr ou au journal 0557 55 49 49 - redaction@leresistant.fr

Dordogne:
Vélignes/Villefranche
Monique Cézac, tél.: 0645527801 ou 0553811885 - email: monique-cezac@hotmail.com
La Roche-Chalais
Glady de Brégeot, tél.: 0699285665 - e-mail: glady.debregeot@icloud.com

Religion:
Presbytère Libourne: 0557519061
Église Protestante unie de France 09 52 11 99 60.
Libourne Canton: Maison paroissiale: 0557 2481 57 - 0964 109769 - secteur.br@gmail.com

À Vayres: secteurs.pasto.arbr@gmail.com
Branne: Maison paroissiale à Saint-Quentin-de-Baron: 0557 2481 57 - 0964 109769 - secteurs.pasto.arbr@gmail.com

Créon: presbytère: 0556230050 ou presbytère.creon@gmail.com
Castillon: Catéchisme: tél.: 0557 40 11 60.
Presbytère: 0557 40 11 60.

Pujols: Église Protestante unie de France 09 52 11 99 60.
Sainte-Foy: Presbytère: Sainte-Foy-la-Grande 0557 46 03 38, Les Lèves 0557 41 21 48 - e-mail: eglise-saintefoy@gmail.com

Pays Foyen: Église Réformée de France 27 bd Gratiolet 33220 Sainte-Foy-la-Grande - Tél./fax: 05 57 46 03 64 - erf.paysfoyen@free.fr
Lussac: presbytère: 0614525528 et 0557 247081
Coutras presbytère: Tél.:

0557 49 04 79.
Guitres Presbytère: 0557 49 04 79..
Fronsac: presbytère: 0557 51 27 47 - accueil@fronsacais.catholique.fr - www.fronsacais.catholique.fr

Nombres utiles...

Coronavirus: 0 800 130 000 (plateforme nationale) 7 jours sur 7 et 24h/24 et au niveau départementale: CRP Sud NA D' Chantal Bergery 0800 710 890 de 10h-18h.
Plateforme soutien psychologique: 0680 50 99 71, 7 jours sur 7, de 9h à 12h et de 14h à 17 h.
Smur: 15. Police: 17.
Pharmacie: www.pharmacie-aquitaine.org ou composer le 33-37.

Pharmacie de garde Dordogne: Pharmacie de Lonchat, 7 rue Fénélon à Villefranche 05 53 80 77 14.
Centre anti-poison: 24h/24 - 0556964080
Centre hospitalier R.Boulin: 0557 55 34 34

Service social (Hôpital de Libourne): 0557 55 34 00
Cap'Lib (prise en charge psychologique): 0557 55 34 55 / 0557 55 34 56
S.O.S. Médecin: 0556 44 74 74
Adeclim: 0557 51 66 90
SOS Vétérinaire: au 0556020269

Allô enfance maltraitée: 119
Enfants disparus: 11 6000
Violences conjugales: 0800 30 030. Pour le Libournais Centre d'Information sur les Droits des Femmes et des Familles (CIDFF 0557 51 93 92) et Vict'aid (0556012869). Entre-deux-Mers le CIDFF Gironde (0557 34 42 55 à Créon), SOS Violences Femmes Informations (0800 05 95 95), Violences Femmes Info (3919)

Centre d'Accueil en Urgence des Victimes d'Aggression (CAUVA) de Bordeaux: 0556798777
Vie Libre (alcool-addiction): 06 59 27 42 48
Alcooliques anonymes: 0556247911

Sida info services: 0800 840 800
Drogue info services: 0800 23 13 13
Don du sang: 0800744100
Accueil sans abri: 115

Consultation gratuite du Défenseur des droits, tous les 3^{es} jeudis du mois à la sous-préfecture de Libourne (sur RV) au 0535386854.
Consultation gratuite d'avocats: 0557 51 59 70 (sur RV) à l'Ordre des avocats rue Thiers (en face du tribunal)

Gendarmerie de Libourne:

0557 50 82 00
Sous-préfecture: 0556906060
Tribunal de grande instance: 0557 55 36 80
Tribunal de commerce: 0557 25 58 05
Conseil de prud'hommes: 0557 51 75 42
CCIL: 0557 25 40 00
CPAM Gironde: 36 46
SMICVAL: 0557 84 74 00
Une question sur le tri des déchets?
Appelez au 0557 84 74 00 le lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h.
Semotom: 0557 34 53 20
SMICTOM Pays Foyen: 0557 46 03 07
Recyclerie Pessac-sur-Dordogne: 0963 28 94 68.
EDF: 09 726 750 33 / **GRDF:** 0800 47 33 33
Calibus: 0557 51 00 24
SNCF: 35 35 (0,34 €/mn hors surcoût éventuel)

MASCARET

de jour		pleine lune		soif +100	
Mai 2020					
Date	Coeff M-S	Mascaret		Séchi	
		Matin	Soir	Lever	Coucher
mar 5 mai 20	76-84	02:50	16:23	06:43	21:11
mer 6 mai 20	91-67	03:53	16:23	06:42	21:13
jeu 7 mai 20	102-106	04:43	17:19	06:41	21:14
ven 8 mai 20	108-100	05:29	17:53	06:39	21:16
sam 9 mai 20	107-100	06:14	18:25	06:38	21:16
dim 10 mai 20	101-04	06:57	19:16	06:37	21:17
lun 11 mai 20	90-43	07:38	19:58	06:36	21:16
sam 23 mai 20	79-60	08:24	17:37	06:23	21:30
dim 24 mai 20	80-60	08:59	18:11	06:22	21:31
lun 25 mai 20	80-78	09:34	18:46	06:21	21:34

LA RECETTE

Pavlova noisettes et pâte de fruits

Difficulté: facile • **Préparation: 30 min** • **Cuisson: 1h** • **Repos: 1h** • **Pour 4 personnes**

Ingédients

Pour la meringue:

- 200 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre blanc extra fin
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1/2 cuillère à soupe de fécule de maïs

Préparation

Pour la meringue:
1/ Préchauffer le four à 160° C.
2/ Battez les blancs en neige. Dès qu'ils commencent à monter, incorporez en 3 fois le sucre tout en battant. Ajoutez ensuite le jus de citron puis la fécule de maïs et mélangez le tout très délicatement afin d'obtenir un mélange homogène et brillant.
3/ Disposer ensuite la meringue dans une poche munie d'une douille ronde. Sur une plaque allant au four garnie de papier sulfurisé, réalisez 4 disques de 10 cm de diamètre à l'aide d'un crayon à papier. Couchez des rosaces successives à l'intérieur du cercle

Pour la crème:

- 25 cl de crème fleurette bien froide
- 2 cuillères à soupe de mascarpone

Produits François Doucet Confiseurs:

- 200 g de Noisettes du Midi
- 200 g de pâtes de fruits Les Aromatiques

pour former des nids de meringue. Baissez le four à 110°C puis enfournez les meringues selon le temps indiqué. Laissez refroidir.

Pour la crème:

1/ Broyez 150 g de Noisettes du Midi au mixeur ou au pilon pour obtenir une poudre assez fine. Réservez. Tranchez les noisettes restantes en deux.
2/ Découpez les 4 portions de pâtes de fruits Les Aromatiques Fraise à la Menthe Douce en fines tranches puis ratallez-les en fines lanières. Réservez.

3/ Fouettez la crème avec le mascarpone pendant 3 minutes environ. Incorporez alors la poudre de



Noisettes de Midi et les inclusions d'Aromatiques Fraise à la menthe Douce. À l'aide d'une spatule, répartissez la crème au centre des 4 nids de meringue. Décorez harmonieusement des restants de Noisettes du midi.

(Recette de François Doucet, confiseur en Provence. Plus d'informations sur www.francois-doucet.com)

Source : La Provence (Édition Alpes)
Cible : Grand Public
Audience : > 50 000 exemplaires
Date : 15 mai 2020

Vendredi 15 Mai 2020
www.laprovence.com

Alpes Sud

L'INFO du jour

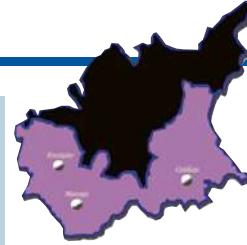
Forcalquier prépare le retour de son marché

Dans la période du 11 mai au 2 juin, les marchés sont autorisés, mais doivent se faire dans le respect des gestes barrières. À Forcalquier, celui du lundi matin attire des centaines de personnes. "Nous avons pensé une organisation des marchés qui permette la tenue des marchés tant pour les habitants de notre territoire que pour un maximum de forains, tout en veillant à la sécurité sanitaire", explique Alexandre Jean, adjoint en charge de la communication. À partir du 18 mai, le marché du lundi se tiendra sur 3 zones : la place Martial Sicard, la cour des artisans et la place du Bourguet. Seuls seront habilités à vendre les forains abonnés qu'ils soient producteurs ou revendeurs. Si les forains doivent respecter un règlement COVID, les clients eux devront attendre éloignés les uns des autres de 1 mètre, respecter les gestes barrières mais aussi les sens de circulation mis en place. Le port du masque est recommandé.

O.P.



Les services de la Ville préparent l'organisation des marchés du lundi et du jeudi.



Les masques enfin distribués à Annot.

Les résidents annotains peuvent récupérer leurs masques, le 15 mai de 10 h à 12 h et de 15 h à 17 h et le 16 mai de 10 h à 12 h, place de la mairie avec un justificatif de domicile. Les personnes ayant des difficultés à se déplacer peuvent contacter la mairie au ☎ 04 92 83 22 09 pour se faire livrer.

GRÉOUX-LES-BAINS

Les résidents de l'Ehpad font le plein d'activités

Depuis plusieurs semaines, un confinement avait été mis en place au sein de l'Ehpad Korian Le Verdon. Pour y faire face et assouplir la rigueur imposée à tous, la direction avait pris un certain nombre de dispositions en faveur de l'animation. "Car l'animation est un point essentiel pour les personnes âgées. Elle contribue au bien-être des résidents, au maintien de leur autonomie et du lien social. La continuité de l'animation est primordiale et doit se faire dans le strict respect de sécurité", explique madame Chloé Barbatin, directrice de l'établissement. Les activités collectives ont été remplacées par des activités individuelles et des ateliers dits "couloir" : chaque résident est installé devant la porte de sa chambre ; de cette manière la distanciation sociale est respectée et les ateliers peuvent se dérouler en toute sécurité. Le loto-couloir et le réveil-musculaire-couloir sont dirigés par Jennifer Benassi, animatrice.

Plusieurs objectifs

Mais le pôle animation que fait vivre Jennifer s'est fixé plusieurs autres objectifs : pour conserver le lien avec les familles, on organise des conversations via Skype, on communique aux résidents des photos et des vidéos envoyées, on leur permet de répondre aux lettres et de recevoir des colis. Pour maintenir à la fois l'autonomie et le lien entre les résidents, Jennifer distribue des jeux mémoire individuels dans chaque chambre et la direction auto-



Les résidents font de l'exercice notamment lors du réveil musculaire dans le couloir.

/ PHOTO M.-N.P.

rise des balades, un par un, dans le parc.

Afin de garder le lien avec l'extérieur et les repères temporels, on a affiché et donné des dessins et des lettres d'enfants (du personnel et de différentes associations). Enfin, pour maintenir la bonne humeur et le bien-être, ont été organisés une pause musicale avec le personnel soignant (minispectacle de danse et de chants) et un concert de batterie dans le parc... que les résidents ont pu voir et entendre depuis leurs balcons.

Korian Le Verdon remercie la mairie pour son envoi de gourmandises via la Maison Durand, l'Occitane pour son don de 30 litres de gel hydroalcoolique, et le confiseur François Doucet pour son cadeau de

pâtes de fruits.

Aucun décès lié au Covid-19

L'établissement ne compte à ce jour aucun décès lié au Covid-19. Depuis cette semaine, les visites de familles sont autorisées dans des conditions strictes : sur rendez-vous, dans le parc sous la surveillance d'un membre du personnel, et en respectant scrupuleusement les consignes qui sont le port de masques, la désinfection des mains, la distanciation, un questionnaire à remplir et signer par les familles, un circuit d'arrivée et de sortie. Les remerciements des familles à l'équipe de Korian se multiplient et réchauffent le cœur de l'ensemble du personnel.

M.-N.P.

CRUIS

Masques distribués, école fermée... Le déconfinement s'organise

Très tôt Monsieur Félix Moroso, maire de Cruis, a décidé de remettre un masque à chaque habitant du village et a privilégié le made in Cruis grâce à l'aide de couturières bénévoles du village qui ont confectionné de leurs mains de quoi se protéger et protéger les autres.

"Au cours de tous mes mandats j'ai eu, avec mes équipes, à faire face à bien des difficultés mais jamais nos décisions et nos actions n'étaient en prise de façon aussi directe avec la sécurité et la santé des habitants ainsi que celle des équipes communales et la nôtre, explique Félix Moroso. C'est pourquoi il m'a semblé primordial de mobiliser toutes les bonnes volontés pour offrir sans attendre des masques dans un premier temps aux plus fragiles puis à tous les habitants du Village et je tiens tout particulièrement à remercier et exprimer au nom de tous ma gratitude aux 11 couturières bénévoles qui se sont mobilisées pour nous."

Parmi ces bienfaitrices, Eve-lyne, Françoise & Françoise, Monique, Jacqueline, Cathy, Christine, Isabelle, Lisiane, Yvette et Anne-Marie."

Il a assuré lui-même la distribution des masques

"J'ai souhaité assurer moi-même la distribution des masques dans chaque foyer et durant les 16 jours nécessaires à la remise de plus de 600 masques j'ai pu échanger avec tous et m'assurer que personne ne connaît de difficultés, explique-t-il. J'ai trouvé durant cette période de confinement une situation apaisée et respectueuse dans le village et pu compter sur la solidarité des commerçants et restaurateurs



Les couturières bénévoles ont réalisé des masques pour tous les habitants du village.

/ PHOTO J.Z.

de Cruis qui se sont mobilisés pour assurer la distribution de pain, repas et produits de première nécessité à ceux qui ne pouvaient se déplacer. De même nous avons pu maintenir notre marché de producteurs du samedi et assurer des permanences à l'agence postale communale."

L'école de Cruis restera fermée

Alors que la plupart des écoles ont rouvert leurs portes le 11 mai en s'adaptant à la situation sanitaire encore incertaine, la commune a pris la décision de ne pas rouvrir la sienne.

"En accord avec les maires de Maillefontaine et Montlaux et compte tenu des locaux, des enjeux et des exigences, nous

avons estimé qu'il n'était pas possible en l'état d'assurer la reprise des cours dans les conditions optimales de sécurité pour les enfants. Par conséquent, pour l'instant l'école restera fermée. Nous comprenons que cette décision puisse perturber certains parents, précise Monsieur Moroso. Il nous faut plus de temps pour revoir la configuration des locaux en particulier la circulation dans les couloirs ainsi que l'accès et l'utilisation des sanitaires."

Il termine : "Cette situation nous rappelle combien la santé et la liberté de circuler librement sont des valeurs précieuses et qu'il est important que tous continuent avec le même sérieux à se protéger et protéger les autres."

J.Z.

On ne va pas se laisser pourrir la ville !



Durant cette période de confinement, il est important de bien gérer nos déchets !



Stockez vos textiles chez vous pour ne pas surcharger les conteneurs textiles. De plus, si le conteneur est plein, il est demandé aux usagers de faire preuve de civisme et de ne pas déposer de textiles aux abords des colonnes.

Les textiles souillés ou mouillés ne peuvent plus être recyclés.

En attendant de trouver une solution : « Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas ».

Respectez les gestes civiques, l'environnement et les employés qui malgré la pandémie, travaillent avec le professionnalisme qui les caractérise. C'est pourquoi : aidons-les !

Pour répondre à toutes vos questions

Contact DLVA :

04 92 70 34 00 ou
gestiondechets@dlva.fr

Rappel, pendant le confinement :

→ les déchetteries sont ouvertes sous certaines conditions : plus d'info sur dlva.fr
→ vous pouvez jeter vos ordures ménagères et trier vos emballages, verre et papier.

Respectez l'environnement, c'est d'abord se respecter !
Prenez soin de nous, prenez soin de vous

Source : Version Femina (Presse Féminine généraliste)
Cible : Grand Public
Audience : 6 024 000 lecteurs
Date : 21 juin 2020

Version
femina

PAYS : France
PAGE(S) : 52
SURFACE : 93 %
PERIODICITE : Hebdomadaire



► 21 juin 2020 - N°4114

NEWS CUISINE



LE LIVRE

Soixante recettes pour ne rien jeter et se régaler, telle est la promesse de notre ouvrage coup de cœur. On y retrouve crumbles, pain perdu, gâteaux, sauces... pour une démarche écolo et gourmande. *Le Pain & le Vin*, d'Aurélië Thérond, photos Claire Curt, La Martinière, 19,90 €.

L'ENGAGEMENT

Marque Repère réaffirme son soutien aux filières agricoles françaises avec sa gamme « Engagé », riche d'une vingtaine de produits d'origine France, ou comment aider nos producteurs et éleveurs en garantissant une meilleure rémunération. Exemple, le lait Délice Engagé, issu de vaches nourries sans OGM, élevées au pré en moyenne 150 jours par an. *E.Leclerc*, 0,88 €.



LA DOUCEUR

La confiserie **François Doucet** privilégie les productions locales : 75 % des fruits utilisés viennent de Provence. Une sélection à retrouver dans la gamme bio de pâtes de fruits (fraises, abricots, myrtilles et coings). 28,40 € les 800 g (32 pâtes).



Soutenons nos agriculteurs

La cote d'amour pour les producteurs agricoles est bien remontée, en ces temps de crise. Contribuant à l'image qui leur était rendu, **Guillaume Canet** et **Edouard Bergeon**, le réalisateur du film *Au nom de la terre*, ont lancé *cultivonsnous.tv*, une chaîne en VOD, accessible sur Internet. Au programme : reportages, portraits, documentaires aident à comprendre le travail et l'engagement de ceux qui nous nourrissent. L'abonnement coûte 4,99 €, dont 1 € est reversé à l'association Solidarité paysans. Défendre le savoir-faire des agriculteurs, c'est aussi le choix du chef Florent Ladeyn, sur Instagram. Il promeut les paniers de primeurs et autres cochonnailles des Flandres, composés par ses amis du terroir. Envie de rejoindre le mouvement ? Partout dans l'Hexagone, vous pouvez soutenir les petits producteurs en vous faisant livrer leurs produits par le biais de sites comme *pourdebon.com*, *panierdelafirme.com*, *potimarron.com*.

L'APPLI

Green Code

C'est une appli mobile pour s'alimenter de manière plus responsable en luttant contre le gaspillage. On aime l'alarme qui prévient quand la date de limite de consommation du jambon ou des yaourts achetés approche ; l'alerte lorsqu'un produit scanné fait l'objet d'un rappel ; l'aide au choix des produits selon vos préférences ou vos restrictions alimentaires. Bien pratique...



LE CAFÉ

Bio et bon, le cru Signature, issu d'un circuit direct, allie douceur et rondeur avec un savoureux mariage d'arômes de chocolat, d'épices et de végétal. Existe en grains ou moulu... *Araku Coffee*, 12,90 € la boîte de 200 g.

LE SITE

Ecotable.fr a testé des adresses gourmandes respectueuses de l'environnement dans toute la France. Elles ont été référencées en trois catégories : peut mieux faire ; en cours d'amélioration ; bon élève... C'est le moment de les découvrir !

PAR VALÉRIE DUGLOS

ARAKU COFFEE (COFFEE) BLAGES - PRESSE

Source : Email Gourmand (Presse Gastronomie)
Cible : Grand Public
Audience : 4 650 visiteurs / mois
Date : 2 juin 2020



Fête des mères. Cadeaux gourmands



FRANÇOIS DOUCET CONFISEUR. Envie de faire plaisir aux papilles des mamans ? Le confiseur d'Oraison propose pour la fête des mères le plus authentique des assortiments : le coffret métal "Douceurs sublimes".

Cet écrin offre les savoureuses créations de François Doucet confiseur, installé en Provence depuis 1969. Constitué de 3 parties gourmandes, il comprend :

- un méli-mélo Excellence, un mélange gourmand d'amandes et de noisettes enrobées, composé d'olives de Provence, de galets, de noisettes de nos forêts et de Pralino chocolat noir brillant ;
- des "Amour de cerise or", de délicieuses pâtes de fruits griotte recouvertes d'une fine couche de gianduja, puis parées d'une robe de chocolat aux diverses couleurs chatoyantes ;
- des pâtes de fruits framboise, douces, fondantes, et authentiques ainsi que des pâtes de fruits poire, la saveur incomparable de la poire Williams des Hautes-Alpes en fait une confiserie d'exception ou s'exprime l'équilibre parfait du fruit et du sucre.

Le coffret métal 260g : 24,05€

• **François Doucet confiseur**

CS 30100 - 04700 Oraison

Tél. (0)4 92 78 63 61

Boutique en ligne <https://www.francois-doucet.com/>

Source : Envoies de Saison (Presse gratuite grande distrib)

Cible : Grand Public

Audience : NC

Date : Juin 2020

PAYS : France

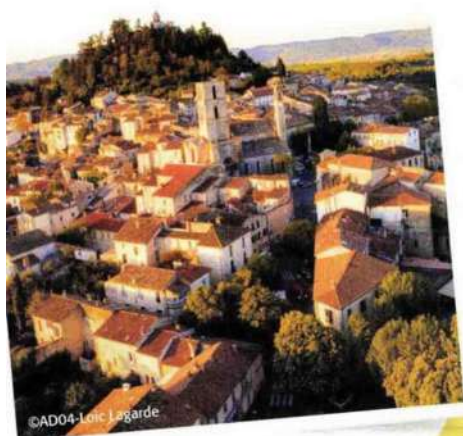
PAGE(S) : 46-47

SURFACE : 191 %

PERIODICITE : Mensuel

Envies de Saison !

► 1 juin 2020 - N°42



Nul ne sait encore où nous aurons le droit de passer nos vacances d'été mais si votre route passe par les Alpes-de-Haute-Provence, voici les haltes qu'il ne faut pas manquer : espaces préservés, réserves naturelles, villages et cités de caractère*, escales gourmandes, tous les ingrédients sont là pour passer un merveilleux séjour.

Céder au charme des vieilles pierres

Ruelles en calade, façades anciennes, fontaines, passages étroits... Chaque recoin des villages du département émerveille et nous plonge dans un autre temps. Dauphin fait penser à une crèche provençale et son panorama est exceptionnel. Côté sud, on se tourne vers le Luberon et au nord, on laisse divaguer son regard jusqu'aux Alpes. Il y a aussi Mane, avec sa fortification féodale demeurée intacte. Et puis Lurs, véritable balcon sur la Durance. Sans oublier Banon, son fromage de chèvre et sa célèbre librairie, la plus grande librairie indépendante en milieu rural.

Et que dire de Moustiers Saint Marie, classé parmi les plus beaux villages de France depuis 1981 et connu mondialement pour sa faïence ? Une merveille !

Marcher à l'ombre

Haut-lieu de la randonnée à pied, à cheval et à VTT, les Alpes-de-Haute-Provence proposent plus de 6 600 km de sentiers balisés. De quoi y passer quelques années de vacances ! Sentier mythique des gorges du Verdon et parmi les plus beaux de France, le sentier Blanc-Martel : 13 km pour 6h30 de marche au cœur de ces incontournables gorges entre tunnels, vues plongeantes et falaises vertigineuses.
www.rando-alpes-haute-provence.fr



PAYS : France

PAGE(S) : 46-47

SURFACE : 191 %

PERIODICITE : Mensuel

Envies de Saison !

► 1 juin 2020 - N°42

Se régaler

François et Maggy Doucet ont installé leur atelier de confiserie à Oraison, dans le dernier casoir d'amandes encore en service. Ils éveillent nos papilles avec le « Pralino Eis Amando de Prouvènço », la fameuse praline aux amandes ou noisettes aux parfums de lavande. Un produit 100% français, 100% local car les amandes sont ramassées à 2 km seulement du lieu de production. Le travail de cette confiserie régionale est régulièrement récompensé et elle a même été choisie pour représenter les produits d'excellence du département à l'Élysée en début d'année.

Renseignements au 04 92 78 61 15
www.francois-doucet.com



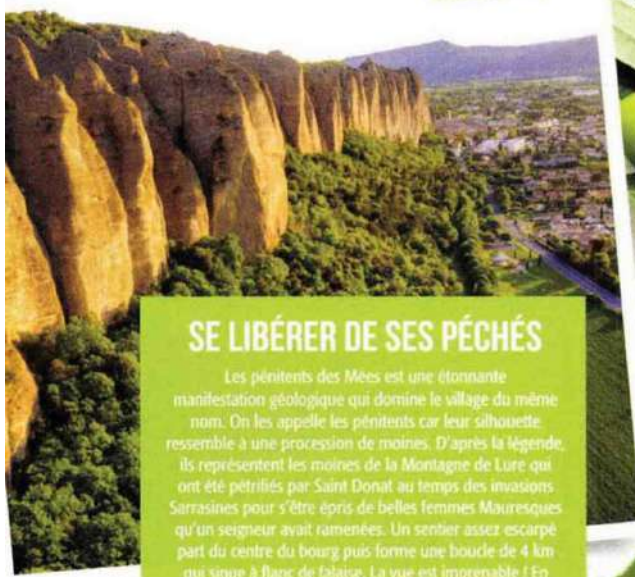
©François Doucet



Faire des emplettes

Le marché de Forcalquier est le plus grand des Alpes-de-Haute-Provence et l'un des plus beaux de Provence. À l'heure où nous bouclons, le marché est encore fermé mais devrait rouvrir avec le déconfinement. Marchands de primeurs, fleurs et plantes, spécialités locales, produits biologiques, ustensiles, meubles... Vous ne saurez où donner de la tête. Profitez-en pour visiter la ville de Forcalquier, ses ruelles étroites, ses places ombragées et ses belles demeures anciennes. Le soir venu, prenez un apéritif sur la place centrale sous les platanes en supportant les locaux autour du terrain de boules.

©AD04 Loïc Legarde



SE LIBÉRER DE SES PÉCHÉS

Les pénitents des Mées est une étonnante manifestation géologique qui domine le village du même nom. On les appelle les pénitents car leur silhouette ressemble à une procession de moines. D'après la légende, ils représentent les moines de la Montagne de Lure qui ont été pétrifiés par Saint Donat au temps des invasions Sarrasines pour s'être épris de belles femmes Mauresques qu'un seigneur avait ramenées. Un sentier assez escarpé part du centre du bourg puis forme une boucle de 4 km qui sinue à flanc de falaise. La vue est imprenable ! En décembre dernier, l'un des pénitents s'est effondré, ne faisant heureusement que 2 blessés légers dans le village.

Se refaire une santé

Connue depuis l'Antiquité, fréquentée par les Romains, Grèoux-les-bains est la troisième station thermale de France. Elle est réputée pour ses eaux qui soignent les problèmes des voies respiratoires et les rhumatismes. Parmi les soins non médicalisés proposés, laissez-vous bercer par le bain de kaolin, une argile blanche fine et pure qui, mélangée à l'eau thermale, place votre corps en apesanteur et favorise la détente musculaire.

Une expérience extraordinaire !

Renseignements au 04 92 70 40 00
ou greouxlesbains@chainethermale.fr
www.chainethermale.fr/greoux-les-bains



©AD04 Alain Le Breton

Devenir cueilleur professionnel

Le Museum Artemisia – du nom d'une plante médicinale – vous accueille dans le magnifique couvent des Cordeliers à Forcalquier. À travers une scénographie immersive, vous plongez dans l'histoire locale de la cueillette des plantes à parfum, aromatiques et médicinales de la montagne de Lure. Un parcours qui vous entraîne sur les chemins des herboristes, des distilleries, des fabricants de cosmétiques et de parfums.

Renseignements au 04 92 72 50 68
www.artemisia-museum.fr

Vous pouvez prolonger l'expérience à la découverte de 20 plantes aromatiques et médicinales en partant sur le chemin des plantes de la montagne de Lure.
www.stationmontagnedelure.com

Source : Tout l'Univers Culinaire.com (Presse Gastronomie)

Cible : Grand Public

Audience : 5 797 visiteurs / mois

Date : 21 juin 2020



De délicieuses petites bulles



Les Bulles de Fruits de François Doucet, ce sont des assortiment de pâtes de fruit abricot, framboise et myrtille agrémentées d'arôme naturel de vanille. Des bulles fraîches et gourmandes, sans sucre de garnissage, à la finition laquée qui les fait ressembler à de petits bonbons. Aussi gourmandes que délicieuses, elles sont disponibles en sachet de 130 g.

PVI : 7,30 €.

Source : Carré Chic (Presse Tendence / Luxe)

Cible : Grand Public

Audience : 7 285 visiteurs / mois

Date : 21 juin 2020

CARRECHIC.COM

Le blog

21 JUIN 2020 PAR CARRECHIC

Des pâtes de fruits ensoleillées pour l'été

François Doucet Confiseur : Des pâtes de fruits ensoleillées pour l'été



21 JUIN 2020 PAR CARRECHIC

Des pâtes de fruits ensoleillées pour l'été

François Doucet Confiseur : Des pâtes de fruits ensoleillées pour l'été

Parfois oubliée, parfois jugée vieillotte mais emblématique et savoureuse.. la fameuse pâte de fruits signe un come-back haut en gourmandise grâce à la Maison Doucet

Des nouvelles saveurs et une nouvelle recette moins sucrée pour ravir les papilles ! François Doucet Confiseur donne un second souffle à cette confiserie d'antan.

Depuis la création de l'entreprise, François Doucet Confiseur fait des merveilles avec des fruits de qualité.

C'est pour cette raison qu'il s'est installé au coeur des Alpes de Haute-Provence, au plus près des producteurs de fruits, d'amandes et de légumes, dont la Maison est une grande consommatrice.

Avec la création de la collection ÉCLATS DE FRUITS, François Doucet Confiseur propose sa nouvelle version des fameuses pâtes de fruits. Moins sucrée que l'originale grâce à son enrobage d'éclats de fruits secs déshydratés et ultra gourmandes de par ses saveurs estivales, ces douceurs seront parfaites pour accompagner vos apéritifs, goûter et desserts !

Pour faire une bonne pâte de fruits, François Doucet Confiseur met un point d'honneur à obtenir les meilleurs fruits. La marque a mis en place une démarche d'excellence dans ses approvisionnements.

Au fil des années, elle a noué des liens privilégiés avec des producteurs de la région, qui lui permettent de sélectionner ses fruits sur pied dans leurs meilleurs vergers et les récolter à pleine maturité. Cette démarche unique chez un confiseur garanti l'origine Provence pour 75% des approvisionnements.

À propos de François Doucet Confiseur :

En 1969 l'entreprise François Doucet Confiseur ouvre ses portes à Oraison, un petit village de Haute-Provence.

Aujourd'hui, près d'un demi siècle plus tard, Jean-Marc Doucet dirige l'entreprise familiale et élabore sur place avec ses équipes toutes les confiseries, de l'idée à la réalisation du produit, la dynamique PME François Doucet Confiseur est la synthèse de valeurs cultivées au sein de l'entreprise : savoir-faire d'excellence , innovation, créativité et éthique. De nombreuses récompenses jalonnent ce parcours hors norme.

En créant ses confiseries François Doucet Confiseur cherche à réunir toute la diversité du verger provençal et à partager leurs douceurs : la finesse d'une amande de Provence tout comme le fondant des pâtes de fruits aux saveurs naturelles et gourmandes conférées par leur haute teneur en fruits soigneusement sélectionnés.

www.francois-doucet.com

Source : Lolo le Blog (Presse Famille)
Cible : Grand Public
Audience : 12 000 visiteurs / mois
Date : 17 juin 2020

17 Juin 2020

Publié par Lolo Leblog

Confiseries de fruits et de légumes François DOUCET



Copyright © By Lolo. All Rights Reserved.

Besoin d'une idée cadeau de dernière minute pour la fête des pères ?!



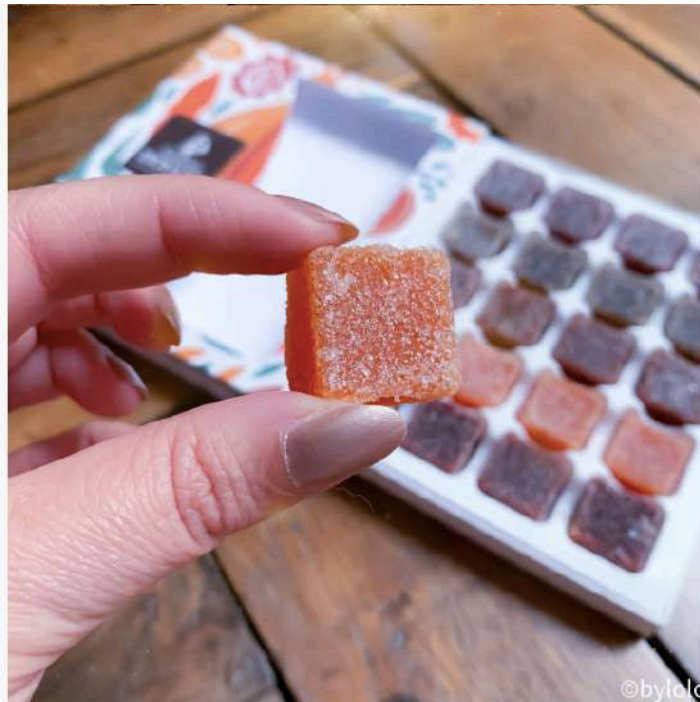
Si comme moi vous avez un papa gourmand pourquoi ne pas lui offrir une petite douceur 😊



Copyright © By Lolo. All Rights Reserved.

Ces confiseries de fruits et de légumes François DOUCET sont fabriqués en Provence pour vous offrir le meilleur de la nature avec des mélanges audacieux : Carotte 🥕 et Clémentine - Betterave et Cassis - Tomate 🍅 et Basilic 🌿 - Poivron et Fraise 🍓 - Oignon 🧄 et Figue .





Copyright © By Lolo. All Rights Reserved.

C'est tellement délicieux 😊

Comment résister ?

C'est en tout cas une excellente idée de cadeau ❤️



Copyright © By Lolo. All Rights Reserved.

Source : Travaux publics & bâtiments du midi (Presse Féminine généraliste)

Cible : Grand Public

Audience : 3 500 visiteurs / mois

Date : 3 juillet 2020



Confiserie François Doucet : un arboretum pour améliorer l'attractivité du magasin

Alpes-de-Haute-Provence | le 03 juillet 2020 - Hélène SAVEUSE - Economie



Agence Thomas Gentilini - Sur une parcelle inconstructible et en jachère de 2 000 m², attenante à son entreprise, Jean-Marc Doucet a décidé d'aménager un jardin botanique.

A l'heure où l'artificialisation des sols en zone d'activités est contestée, le confiseur oraisonnais François Doucet, termine l'aménagement d'un arboretum sur un terrain en jachère attenant à son entreprise.

« Offrir plus d'attractivité au magasin en apportant à nos clients, salariés et autres parties prenantes un espace de détente ludique et pédagogique. » C'est le pari qu'a fait Jean-Marc Doucet, le directeur général de la confiserie oraisonnaise François Doucet. Sur une parcelle inconstructible et en jachère de 2 000 m², attenante à son local, il a décidé en septembre 2018 d'aménager un jardin botanique. Un investissement estimé à 100 000 € sur plusieurs années et dont la première tranche, d'un montant de 50 000 €, est en train de s'achever. « Nous avons voulu mettre en valeur toutes les espèces végétales fruitières ou aromatiques que nous utilisons dans nos fabrications, agrémentées par les principales espèces végétales ornementales caractéristiques de la flore et végétation méditerranéenne. »

Pour mener à bien son projet le chef d'entreprise a fait appel à l'architecte paysagiste Thomas Gentilini, installé aux Pennes-Mirabeau : « Nous avons conçu cet arboretum comme une promenade, un lieu de détente riche et varié. Nous avons planté 20 variétés fruitières d'origine française et plutôt méditerranéenne, mais aussi plus d'une quinzaine d'aromatiques, sans compter les autres essences. » En quelques mois, la demande de création paysagère attenante à une entreprise, plutôt atypique auparavant, est devenue plus ponctuelle admet l'agence Thomas Gentilini. Une nouvelle façon de réinventer des zones d'activités durables.

Source : La Provence (Presse Quotidienne Rég)
Cible : Grand Public
Audience : > 50 000 ex
Date : 28 juillet 2020



PAYS :France
SURFACE :5 %
PERIODICITE :Quotidien

DIFFUSION :117057



► 28 juillet 2020

Ronan Autret

vient d'annoncer qu'il quittait ses fonctions de directeur général adjoint chez François Doucet confiseur à Oraison, dans les Alpes-de-Haute-Provence. Sur les réseaux sociaux, le dirigeant qui a passé quatre ans dans l'entreprise bas-alpine, a évoqué son souhait de " *prendre du recul* ", et salué les deux personnes qui prendront le relais, Stephan Perrot pour la direction commerciale et Marie Goullioud pour la direction marketing, avant de rendre hommage à Jean-Marc Doucet, actuel directeur général, pour sa " *confiance et ces belles réalisations menées avec tous les collaborateurs* ". ■

Source : Tribune verte (Presse emploi et formation)

Cible : Grand Public

Audience : 6 320 exemplaires

Date : 24/09/2020



PAYS : France

PAGE(S) : 9-10

SURFACE : 156 %

PERIODICITE : Hebdomadaire

DIFFUSION : (5600)

JOURNALISTE : Aude Bressolier



► 24 septembre 2020 - N°2946

Filière

VERS UN RENOUVEAU DE L'AMANDÉ *made in France*

Si la consommation mondiale d'amandes ne cesse d'augmenter, la France reste très majoritairement importatrice. Pourtant, les industriels français (calissonniers, nougatiers, industrie cosmétique) entendent faire la part belle à l'amande française, porteuse de valeurs promises à plaire aux consommateurs : tradition, circuits courts et produits locaux. En Paca, la filière tend à se structurer pour répondre à leurs demandes.



Les industriels provençaux savent mettre en valeur l'amande, comme dans le calisson.

La très grande majorité des amandes consommées en France est importée, quasi exclusivement depuis la Californie. Cependant, aujourd'hui, face au succès de ce fruit sec et à la demande des consommateurs de circuits courts et de production locale qualitative, nombreux sont ceux à croire au renouveau de l'amande française. Parmi eux, les industriels provençaux qui ont été parmi les premiers à solliciter, dès 2015, la chambre régionale d'agriculture de Paca pour animer un travail de réflexion sur la faisabilité d'une relance de la production. Une démarche qui, l'an passé, a donné naissance à l'association française interprofes-

sionnelle de l'amande, France Amande. « S'il faut avouer qu'une fois transformée, il est très difficile de faire la différence entre une amande française et une amande espagnole, par exemple, il est primordial pour nous de proposer un vrai produit de terroir, explique Alexis Bertucat, responsable tourisme & RSE au Roy René. Nous avons comme objectif de multiplier par trois la part des amandes françaises dans notre sourcing. Certes, l'amande française a un coût plus élevé, mais c'est aussi notre rôle d'expliquer aux consommateurs que derrière elle, il y a des hommes et des femmes qu'il faut rémunérer pour le travail qu'ils font. Et comme nos produits relèvent

d'achats « plaisir », ce discours est plus facile à faire passer. »

Mettre la Provence en valeur

Au sein du groupe l'Occitane, cette notion de terroir est également primordiale : « Nous avons à cœur de valoriser les productions emblématiques de la Provence : l'olive, la lavande, et bien évidemment l'amande, que nous utilisons pour l'huile d'amande douce », explique Jean-Charles Lhommet, directeur filières durables pour le groupe l'Occitane. Si l'entreprise valorise essentiellement les écarts de tri, elle fait aujourd'hui face à une offre trop restreinte



l'obligeant à presser des amandes entières. « C'est quand même dommage d'en arriver là, c'est pourquoi nous n'avons pas hésité à s'associer à nos collègues de l'agroalimentaire pour entreprendre ce plan de relance », ajoute-t-il. Certains industriels n'ont d'ailleurs pas hésité à montrer l'exemple en plantant des amandiers, à l'image du Roy René et de son amanderaie de plus d'un hectare plantée en février 2016. Plus récemment, c'est la maison François Doucet qui a planté 2200 amandiers sur plus de huit hectares à Oraisons, dans le Vaucluse. « D'ici quatre ou cinq ans, nous espérons pouvoir couvrir 10 % de nos besoins en amandes. Cela nous permet non seulement de sécuriser une partie de notre approvisionnement, mais aussi d'affirmer notre volonté d'être partie prenante de cette relance de la filière », précise Jean-Marc Doucet.

Accompagner les producteurs

Un nouvel acteur entend donner un réel élan à ce plan de relance : la Compagnie des amandes, créée par l'ancien ministre Arnaud Montebourg et par François Moulias. Selon ce dernier, l'un des principaux freins à la relance de la filière en France est lié à l'investissement : « Il faut compter 20 à 25 K€ pour planter un hectare d'amandiers. Mais il faut attendre cinq à six ans pour voir les arbres entrer en pleine production, ce qui représente un coût non négligeable pour les producteurs. C'est pourquoi nous avons imaginé, avec la Compagnie des amandes, un modèle éco-

Conjoncture

UNE CONSOMMATION EN CONSTANTE PROGRESSION

Avec une tendance au snacking sain, l'amande de bouche a de plus en plus d'adeptes.



Depuis une vingtaine d'années, la consommation mondiale d'amandes connaît une hausse continue. Elle est passée de 0,2 million de tonnes en 1999 à 1,4 million de tonnes en 2017 ! Selon François Moulias, directeur de la Compagnie des amandes, cette tendance est loin d'être un effet de mode : « Depuis quelques années, nous assistons à une transition alimentaire vers des produits plus sains et peu transformés. Cela se traduit par une forte croissance du marché du snacking sain où l'amande de bouche trouve de plus en plus d'adeptes, alors qu'il y a dix ans, on ne trouvait pas d'amandes en sachet dans nos supermarchés ! L'industrie agroalimentaire a saisi cet intérêt croissant de la part des consommateurs et ne cesse de développer des recettes à base d'amandes, ce qui a pour effet de doper encore plus la consommation. Si nous ajoutons à cela le marché des nougats, des calissoniers et des autres chocolatiers, sans oublier l'industrie cosmétique, nous estimons que le marché français absorbe 42 000 tonnes d'amandes par an. Or, la France n'en produit actuellement que 500 tonnes. »

nomique innovant. L'idée est de s'associer à un agriculteur en créant une société (SAS) détenue à 51 % par ce dernier. Nous assurons les revenus dès l'année de plantation à travers le loyer des terres (si l'agriculteur en est propriétaire) ainsi qu'une rémunération forfaitaire à l'heure de travail, avec une partie fixe (700 €/ha/an) et une partie variable

directement liée au rendement du verger. Les bénéfices après récolte seront alors partagés entre l'agriculteur et nous. »

À ce jour, 1700 hectares potentiels ont été identifiés sur l'arc méditerranéen, et 300 hectares vont être plantés cet hiver. « Nous ne nous lançons que dans les projets économiquement viables, habituellement plus de dix hectares, pour lequel le GR Ceta⁽¹⁾ a validé l'étude technico-économique complète que nous réalisons », précise François Moulias. La Compagnie des amandes vise un objectif de plantation de 2000 hectares d'ici quatre ans et ambitionne de créer une nouvelle casserole à l'horizon 2023 pour absorber l'augmentation de la production mais aussi pour pouvoir assurer la traçabilité de la production, condition sine qua non, selon François Moulias, à la pérennité de la filière.

— AUDE BRESSOLIER

(1) Association spécialisée dans le conseil technique en arboriculture fruitière (Bouches-du-Rhône).



Ce jeune verger a été planté en 2019 à la station de la Pugère (Bouches-du-Rhône) dans le cadre du projet Revatra (reconversion d'un verger d'amandiers pour une transition réussie vers l'agroécologie).

Source : Le Journal des femmes - Cuisine (Presse féminine Généraliste)

Cible : Grand Public

Audience : 13 897 751 lecteurs

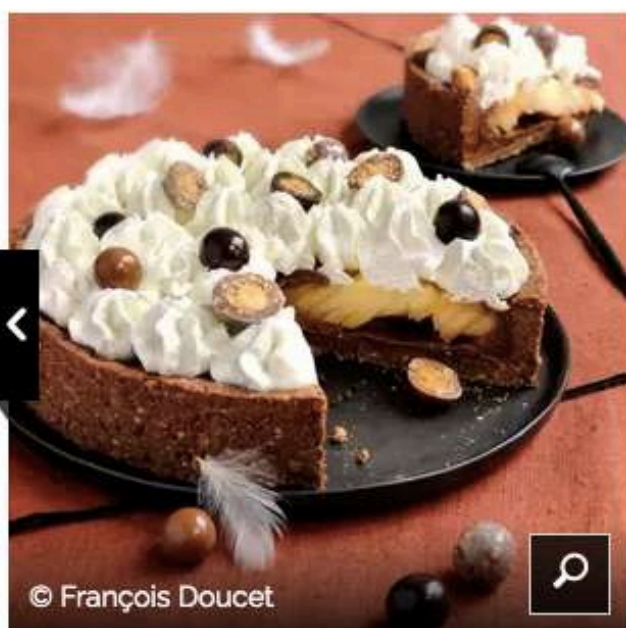
Date : 15/09/2020

LE JOURNAL DES FEMMES CUISINE

RECETTES DESSERTS CLASSIQUES ASTUCES PRODUITS MENUS ACTU & CHEFS FAQ FORUM CUISINE

< 55 recettes à la poire

Le Kara aux poires williams



© François Doucet

Envie d'un dessert gourmand et chocolaté qui fait la part belle à la poire ? N'hésitez plus, tentez cette recette de Kara aux poires.

- **Voir la recette** : [Le Kara aux poires williams](#)
- **Mon livre** : [Ajouter la recette](#)



rridge aux poires St-Mamet



Le Kara aux poires williams



Tarte aux poires et...



Gâteau chocolat, poires et...

Le Kara aux poires williams



Donnez votre avis



Enregistrer



Difficulté
Difficile



Préparation
30 mn



Cuisson
2 mn



Temps total
4 h 32 mn

« Le Kara (type de chocolat du confiseur François DOUCET) accompagné de poires Williams est un dessert gourmand et chocolaté, idéal pour les fêtes de Pâques. Crédit photo et recette : François DOUCET, confiseur en Provence. »

INGRÉDIENTS

8 PERSONNES

Pour la pâte sablée



Beurre doux fondu

80 g

Kara'Sésame

400 g

Pour la tarte au chocolat



Poire Williams bien mûres

3



Crème fleurette

20 cl

Karaoké

200 g

Pour la crème chantilly



Crème fleurette bien froide

30 cl



Vanille en poudre

1 c à c

Pour la décoration

Kara'Sésame

50 g

Karaoké

50 g



Ajouter à mon carnet



Acheter les ingrédients

PRÉPARATION

- 1** Procédé pour la pâte **sablée** : **Chemisez** votre moule à fond amovible de papier sulfurisé. Broyez 400 g de Kara'Sésame au mixeur ou au pilon pour obtenir une poudre assez fine. Ajoutez le beurre puis mélangez. Répartissez le mélange dans votre moule en tassant bien votre pâte avec le pied d'un verre ou le dos d'une cuillère et couvrez également les rebords du moule. **Réservez** au réfrigérateur.
 - 2** Procédé pour la garniture de la tarte au chocolat : Pelez puis découpez les poires en 2. Évidez-les puis coupez-les en fines tranches. Répartissez-les sur le fond de la tarte en formant des éventails. **Concassez** 200 g de Karaoké au mixeur ou au pilon pour obtenir une poudre fine.
 - 3** Dans une casserole, portez à ébullition la crème. Retirez du feu et versez-y la poudre de Karaoké. Mélangez délicatement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Versez la préparation au chocolat dans le moule entre les poires. **Réservez** au moins 4 heures au frais.
-



Pour finir

Procédé pour la crème Chantilly : Mettez tous les ingrédients dans le bol de votre robot puis **fouettez** la crème Chantilly environ 3 minutes. A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, **dressez** de petites pointes de Chantilly sur le dessus de la tarte. Décorez de Kara'Sésame et de Karaoké restants entiers et coupés en deux. **Réservez** au réfrigérateur jusqu'à la dernière minute avant de servir.

Cuisinez, savourez... puis si vous le souhaitez, partagez / déposez (ci-dessous) votre avis sur cette recette.

Source : Grazia (Presse Féminine Généraliste)

Cible : Grand Public

Audience : 915 600 visiteurs/mois

Date : 07/10/2020

GRAZIA



07 oct 2020 à 07h30
Mis à jour 07 oct 2020 à 16h10
Par **Lauréna Valette**

ACCUEIL / FOOD / ACTUALITÉ FOOD

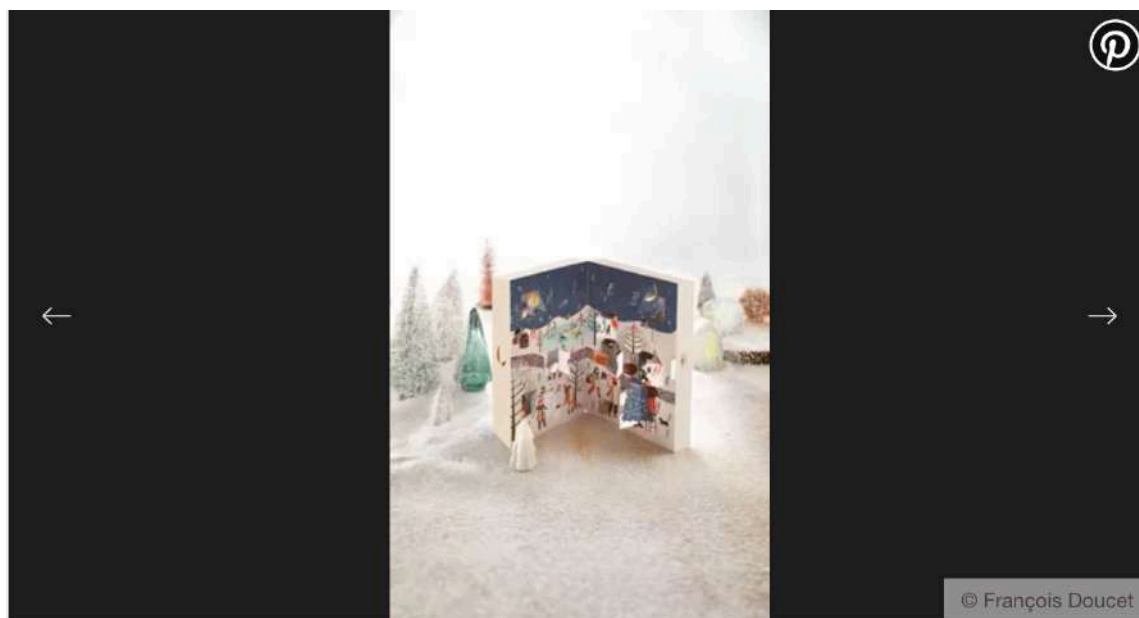
Calendrier de l'Avent 2020 : ces boîtes à gourmandises chocolatées qui nous font patienter jusqu'à Noël !



© FRANÇOIS DOUCET

La meilleure période de l'année se rapproche ! Alors on n'hésite pas à choisir son calendrier de l'Avent dès maintenant. Au programme : du chocolat, du chocolat et encore du chocolat !

Dans la vie, il y a deux catégories de personne : ceux qui **ADORENT Noël** et ceux qui détestent. Mais peu importe si vous êtes dans la première ou la seconde, une chose met tout le monde d'accord : **le calendrier de l'Avent** ! Quoi qu'on en dise, il ne prend pas une ride, puisque le plaisir d'ouvrir chaque matin sa case pour **déguster un chocolat**, n'a pas d'âge. Dès lors, que vous ayez 15, 30 ou 50 ans, il existe **un calendrier de l'Avent** qui saura vous convaincre ! Ce petit objet, composé de 24 cases, nous fait patienter doucement jusqu'à Noël et nous plonge dans une ambiance chaleureuse, incontournable du mois de décembre. Alors pour cette année 2020, quel calendrier allez-vous choisir ?



Calendrier de l'Avent 2020 François Doucet

Avec son décor original, ce calendrier de l'Avent est un petit délice pour attendre Noël. Avec ses 24 confiseries chocolatées ou pâtes de fruits fondantes à déguster en attendant les fêtes, vous allez adorer le mois de décembre.

25 €

Source : Page Facebook Grazia France Officiel (Presse Féminine Généraliste)

Cible : Grand Public

Audience : 264 000 abonnés

Date : 07/10/2020


Grazia France
12 min ·

Ils nous font tous tant envie qu'on est à deux doigts d'en prendre 2...
(Bah quoi ? Le chocolat c'est bourré d'anti-oxydants !)



GRAZIA.FR

Calendrier de l'Avent 2020 : ces boîtes à gourmandises chocolatées qui nous font patienter jusqu'à Noël !

J'aime
Commenter
Partager

Source : Femme actuelle (Presse Féminine Généraliste)

Cible : Grand Public

Audience : 3 618 000 visiteurs/mois

Date : 12/10/2020

Femme actuelle

Noël 2020 : notre sélection de calendriers de l'Avent gourmands

Du thé, des chocolats ou de l'huile d'olive. Cette année encore, les marques se sont creuser la tête pour mettre au point des calendriers gourmands. De quoi se mettre dans l'ambiance de Noël, tout en se régaland. Découvrez nos calendriers préférés de 2020 !



Calendrier François Doucet

Attendre Noël avec délice : c'est la jolie idée de la maison François Doucet. Dans son calendrier confiseries, chocolats et pâtes de fruits fondantes attendent les petits becs sucrés. De quoi faire voyager petits et grands, au pays enchanteur de la gourmandise !

Calendrier François Doucet, disponible sur son site, 25€

Source : Le Monde de l'épicerie fine (Presse Gastronomie)

Cible : Grand Public

Audience : 20 000 visiteurs/mois

Date : 01/10/2020

le monde de **L'ÉPICERIE FINE**



Dragée chocolat, une alliance gourmande

Tradition de la confiserie et emblème du mariage, les dragées sont les complices gourmands des moments de fête, de partage et de plaisir. À côté de la classique dragée amande, la dragée chocolat trouve sa place dans les nouveaux moments de consommation. Formes, couleurs, recettes et contenants... les dragées au chocolat et autres spécialités chocolatées se renouvellent.

Pour un bel événement ou juste par gourmandise, les dragées plaisent toujours. "S'il est un produit français de confiserie dont la qualité demeure inégalée et la renommée revêt un caractère mondial, c'est la dragée", se targue le syndicat national de la confiserie, renommé "Confiseurs de France". Dragées aux amandes ou au chocolat, aux fruits ou à la nougatine, rondes ou plates, blanches ou colorées, il y en a pour tous les goûts. Le marché des confiseries dragéifiées connaît une belle dynamique, tant au niveau de l'offre que des ventes. Les ventes de la production française sont de l'ordre de 2 740 tonnes par an pour un chiffre d'affaires de 12,6 millions d'euros(1). Les dragées et confiseries dragéifiées représentent au total 7 % de la production française de confiseries. La fabrication de dragées reste un métier de spécialistes du fait de sa technicité. Vingt-trois entreprises opèrent sur ce segment, dont 12 fabricants de dragées et 11 entreprises produisant des dragéifiés. La France détient un savoir-faire artisanal unique et jalousement préservé au cours des siècles. Vers l'an 1220, un apothicaire de Verdun prit des amandes dont il se servait pour faire ses gâteaux, les enroba d'une couche de sucre et de miel puis, pour faciliter leur transport, les fit durcir. La dragée était née. Ce produit portant alors le nom d'épice fut bientôt en vogue dans la noblesse de France puis du continent, jusqu'à Saint-Pétersbourg et Constantinople avant de devenir un ingrédient essentiel des baptêmes, mariages, communions et autres événements familiaux.

Dragée à la française

Sur ce marché de niche, interviennent des acteurs de référence tels la Maison Pécou, Médicis, Dragées la Maison Braquier et la Confiserie Adam. Toujours associée à la fête et aux célébrations, mais de plus en plus concernée par le snacking, l'offre s'est diversifiée, les turbines à dragées permettant la dragéification de produits dérivés qui incluent notamment du chocolat. Il y a les dragées aux amandes, les dragées chocolat, les dragées nouvelles saveurs et les friandises enrobées notamment de chocolat, où des François Doucet, Schaal Chocolatier et quelques autres innovent avec réussite.

La dragée est constituée d'un noyau enrobé d'une fine couche de sucre, régulière, compacte, dure et lisse. La partie superficielle de la couche d'enrobage peut être colorée ou non. Le noyau est constitué de divers produits. Le principe de la dragéification consiste à enrober un noyau brut (fruit sec, graine, fruit confit...) ou confiseur (nougatine, chocolat, pâte d'amande, sucre cuit...) avec des couches successives de sirop de sucre. La dragéification peut également être réalisée avec du chocolat liquide selon le même procédé.

La dragée aux amandes demeure la plus emblématique. L'élégance et le classicisme intemporel de cette dragée faite d'une amande fraîche enrobée de sucre plaît encore énormément. De forme ovale, ronde ou mini-cœur, la dragée intérieur chocolat n'est pas en reste. La famille des bonbons en chocolat dragéifiés compte aussi des spécialités, comme les boulets de Montauban composés d'une noisette grillée enrobée de chocolat et protégée d'une couche de sucre dragéifié.

Cœur chocolat

Les dragées intérieur chocolat, noir ou au lait, sont en bonne place quand vient la saison des unions et des communions. Bien sûr, 2020 restera une année compliquée pour les mariages qui, lorsqu'ils se sont tenus, se sont déroulés dans des conditions très particulières en raison de la crise sanitaire. Offrir des dragées, c'est marquer le caractère exceptionnel d'une journée, donner un symbole de fête et faire un cadeau au coût accessible. Gourmandises du mariage décorant les tables, les dragées au chocolat souvent associées aux dragées aux amandes, se parent de couleurs classiques ou à la mode.

Les dragées et petits cœurs au chocolat, dorés ou argentés peuvent ajouter une ambiance lumineuse. Florence Holscher, directrice générale de la Maison Pécou, raconte comment "à la fin du XXe siècle, la recette de la dragée chocolat 70 % cacao est apparue et a connu un immense succès auprès des consommateurs." La dragée au cœur tendre au goût fin de cacao, enrobée d'une délicate couche de sucre, fait partie des gammes de cette confiserie célèbre de Montauban spécialisée dans la fabrication de dragées depuis 1880. "Avec la baisse des cérémonies en France et en Europe, tout l'intérêt de Pécou est d'utiliser son savoir-faire en dragéification et de se diversifier dans les gourmandises quotidiennes" souligne Florence Holscher.

Dragées nouvelles saveurs

Depuis quelques années, les moments de consommation des dragées ont bien évolué. Dégustation après les repas, avec le thé ou le café, en partage en famille ou entre amis, grignotage au travail ou à la maison, sachet cadeau... désormais les dragées ne sont plus cantonnées aux événements familiaux et religieux. Des produits plus gourmands et originaux, souvent enrobés de chocolat, sont apparus. La Maison Pécou a inventé la Liquicroc, une dragée au cœur très fondant qui se décline en nouvelles saveurs comme le caramel au beurre salé et des parfums 100 % fruits comme la framboise, violette ou passion.

Pour les dragées et les confiseries dragéifiées, il y a deux clientèles : celle des cérémonies et celle de l'achat plaisir. Schaal Chocolatier qui fabrique près de 800 tonnes de dragées chocolatées par an, a pris le parti de s'adresser à la seconde en créant des amandes, des noisettes et des fruits enrobés de chocolat.

"Nous sommes tournés vers les amateurs de chocolat avec la volonté de proposer des produits davantage snacking et ancrés dans le quotidien", explique Guy Treguer, directeur de Schaal Chocolatier qui a développé ses propres filières de fèves de cacao et de noisettes. En produits dragéifiés, nous utilisons deux tiers de chocolat noir et un tiers de chocolat au lait."

Pour le plaisir

Plus globalement, sur le marché des dragées au chocolat et des confiseries chocolatées, l'enjeu est de désaisonnaliser les ventes en séduisant des consommateurs à la recherche de produits gourmands. La dragée inspire des chocolatiers, comme l'exprime Gaëtan Derrien, gérant de la Maison Durand, pâtissier chocolatier de Rennes : "Je pense que l'on peut redonner ses lettres de noblesse à la dragée. Pour apporter un plus demain, pourquoi pas proposer des dragées chocolat aux saveurs distinctes, avec du cacao pure origine, du Venezuela, de Papouasie ou de Saint-Domingue ?"



D'autant plus que les consommateurs de dragées sont de plus en plus demandeurs de naturalité, d'authenticité et de valeurs responsables. En matière de dragées chocolat et de friandises dragéifiées enrobées de chocolat, la demande s'oriente vers moins de sucre, plus de naturel, moins de colorants artificiels et même des produits bio. Ainsi, la Maison Braquier a choisi de turbiner ses meilleurs produits dans une déclinaison "sans sucre ajouté", pour aboutir à la Verdunette et la Léontine, des dragées aux amandes enrobées de chocolat noir sans sucre. La Confiserie Adam a développé quant à elle des dragées labellisées Agriculture Biologique, avec un mot d'ordre : "Être à la fois gourmand et sain, et oui au plaisir sans culpabiliser !" François Doucet qui s'est fait une spécialité des chocolats enrobés, a également pris en compte ces nouvelles attentes des consommateurs en passant sa gamme Kara sans gluten. À croquer ou à sucer, les dragées et les confiseries au chocolat n'ont pas fini de se réinventer.

Ronan Le Flécher

(1) Données 2017 (GMS) fournies par **Alliance 7**, fédération des produits de l'épicerie et de la nutrition spécialisée.

Crédits photos : François Doucet, Maison Pécou, Maison Pécou, Schaal Chocolatier

Source : Capital (Presse économie et politique)

Cible : Grand Public

Audience : 1 800 000 visiteurs/mois

Date : 28/10/2020

Capital

ECONOMIE ET POLITIQUE

Boycott des pays arabes : quelles sont les marques françaises prises pour cible ?



PHILIPPINE RAMOGNINO

PUBLIÉ LE 28/10/2020 À 12H40

MIS À JOUR LE 28/10/2020 À 19H57

L'appel au boycott des produits français lancé dans plusieurs pays arabes dépasse la sphère des réseaux sociaux. Il est suivi par les chaînes locales de grande distribution, qui vident leurs rayons, et soutenu par certains gouvernements comme le Qatar.

“Il n’y a pas de secteurs ou de marques plus exposés que d’autres. Tous les secteurs sont touchés”, constate Sylvie Burczak, responsable commerciale export chez François Doucet confiseur. Des photos de l’agence Reuters prises dans des magasins du Koweït montrent notamment les rayons de L’Oréal et de Garnier vidés de leurs produits. En Turquie, la Fondation turque de la jeunesse, une organisation proche du gouvernement, a diffusé une liste des marques françaises qu’elle conseille d’éviter. On y retrouve non seulement des marques du secteur agroalimentaire, comme Danone, mais aussi Peugeot, Renault, Total, Carrefour ou encore Louis Vuitton et Chanel.

Source : Portail d'information générale

Cible : Grand Public

Audience : 3 000 000 visiteurs/mois

Date : 28/10/2020

yahoo! **actualités**

Boycott des pays arabes : quelles sont les marques françaises prises pour cible ?



© Thierry Dosogne/Getty Images / Capital

Sur Twitter les photos et vidéos montrant des rayons de supermarchés vidés de leurs produits français se multiplient. Sont pour le moment principalement citées La Vache Kiri, le Kiri, ou la marque de confiture St. Dalfour. Mais le boycott va bien au-delà de l'agroalimentaire.

“Il n’y a pas de secteurs ou de marques plus exposés que d’autres. Tous les secteurs sont touchés”, constate Sylvie Burczak, responsable commerciale export chez François Doucet confiseur. Des photos de l’agence Reuters prises dans des magasins du Koweït montrent notamment les rayons de L’Oréal et de Garnier vidés de leurs produits. En Turquie, la Fondation turque de la jeunesse, une organisation proche du gouvernement, a diffusé une liste des marques françaises qu’elle conseille d’éviter. On y retrouve non seulement des marques du secteur agroalimentaire, (...)

Source : Magic Maman (Presse Familiale)
Cible : Grand Public
Audience : 1 800 000 visiteurs
Date : 30/10/2020

magicmaman

Magicmaman / Fêtes de Noël / Calendrier de l'avent

Calendrier de l'avent original 2020 : et si on changeait des chocolats ?

Par Olga Tchéhoun | Mis à jour le 30/10/2020 à 16:19

14/19 | Calendrier de l'avent original : le calendrier
Confiseries François Doucet



La maison François Doucet propose son original calendrier de l'avent pour attendre Noël avec les 24 friandises mystères à découvrir et à déguster chaque jour. Un véritable cadeau pour les passionnés de confiseries chocolatées ou de pâtes de fruits fondantes.

Calendrier de l'Avent Confiseries François Doucet sur francois-doucet.com, 25€.

Source : CAPS (Presse Distribution)

Cible : Grand Public

Audience : 25 000 lecteurs

Date : 01/10/2020

ÉPICERIE FINE

Bien préparer les fêtes

Il est temps de préparer votre rayonnage pour les fêtes de fin d'année ! Si vous devez tenir compte des dernières tendances, vous devez aussi vous démarquer avec une sélection Premium basée sur des marques prestige ou des produits rares, quasi-exclusifs issus de petites productions locales. Trouvez le juste équilibre entre nouveautés et grands classiques des fêtes : foie gras, saumon fumé, truffe et chocolat, sans oublier que les clients recherchent chez vous, avant tout, une garantie de qualité.

En matière de foie gras, l'oie, plus cher et moins présent en grandes surfaces ou des présentations haut de gamme peuvent retenir l'attention de vos clients. Les produits à la truffe, multiples et variés, doivent faire l'objet d'une sélection rigoureuse et exemplaire (% de truffe, origine et qualité). Côté chocolat, l'heure est à la dégustation des cacaos d'origine en formats tablettes ou bouchées et côté miels, à la découverte des grands crus français. Le thé nous invite au voyage à travers ses différentes variétés, origines et assemblages. Par ailleurs, certains fournisseurs créent spécialement des recettes pour Noël quand d'autres se concentrent sur la création de coffrets cadeaux.



Vous pouvez créer vos propres coffrets à thème ou les composer sur mesure pour vos clients. On le sait, l'emballage compte pour beaucoup dans l'alimentation cadeau. Si les codes couleurs ne changent pas d'une année sur l'autre, vos clients se laisseront séduire par des contenants originaux, festifs et réutilisables. C'est à vous de jouer, partez à la recherche du contenu et du contenant qui feront la différence !



1. La collection de thés n° 25 de

Palais des Thés a été spécialement créée pour célébrer Noël. Elle repose sur un mélange de gousses de vanille, d'amandes, de cannelle, de gingembre, d'écorces d'orange et de zestes de citron et se décline en thé noir, thé vert, rooibos et infusion. Palais des Thés complète cette collection avec le **thé des Trésors** en édition limitée, un thé vert aux notes de fruits caramélisés et éclats d'amandes. La marque propose plusieurs coffrets autour de cette collection, certains plus gourmands incluant des biscuits et confiseries tel le coffret **Thé des Trésors** contenant une boîte de thé, des mini-calissons, des sablés, un mug de Noël et des accessoires à thé. palaisdesthes.com

2. Aix et Terra propose toute une gamme de produits salés et sucrés pour cuisiner les repas de fêtes mais aussi des **coffrets gourmands** à glisser sous le sapin. L'épicerie provençale a créé pour offrir, deux coffrets

de Noël, un rouge et un bleu avec 3 ou 4 de ses recettes phares et un coffret 100 % truffe "Instants gourmands en Provence", réunissant cinq produits à la truffe (huile d'olive, sel, moutarde, caviar d'aubergine et crème d'ail). Pour accompagner les foies gras et plateaux de fromage, Aix et Terra recommande ses confits d'oignons au caramel au beurre salé et de figues au vinaigre balsamique ou encore sa confiture Olives et pommes. aixetterra.com

3. Le Moulin de la Veyssièrè

dans le Périgord, dernier moulin à eau de la vallée du Vern, est spécialisé dans la fabrication artisanale d'huiles. Ses **huiles vierges** de noix et de noisette ont été plusieurs fois récompensées pour leur équilibre aromatique et finesse gustative. Le moulin fabrique également une huile d'amande aux notes beurrées, douce et aromatique ainsi qu'une huile de noix à la truffe noire du Périgord. Cette nouvelle



incarne le goût du Sud-Ouest fabrique ses foies gras d'oie et de canard de façon artisanale depuis 1864 tout en s'efforçant d'innover. Cette année, la maison a mis son foie gras de canard entier (200 g) dans un joli coffret pour offrir et a créé la Baguette Apéro Chic comprenant un assortiment de 4 variétés de foie gras (4 x 70 g), de quoi profiter d'un bel éventail de saveurs dès l'apéritif. À noter également, les duos de foies gras de canard, d'oie et de canard truffé entiers mi-cuits (2 x 40 g). maison-dubernet.com

10. Château d'Estoublon élargit sa gamme épicerie avec une nouvelle collection made in Camargue composée de **fleurs de sel**. Le domaine s'ouvre ainsi aux saveurs de la région voisine et propose trois fleurs de sels à accorder avec ses huiles d'olive. Nature, aux herbes de Provence (origine garantie) et au poivre de Kampot IGP et basilic de Provence, ces petits cristaux de sel rehaussent sub-

tilement les plats du quotidien et des fêtes, avec pour certains une touche provençale en plus. À noter : le coffret en édition limitée des 3 huiles d'olive médaillées d'or du domaine. shop.estoublon.com

11. François Doucet a rassemblé dans un joli coffret 50 ans de passion et de créations gourmandes inspirées du terroir provençal. De véritables **confiseries de Provence**, résultant de recettes authentiques, à base d'amandes et de fruits issus des vergers de la région et de chocolats équitables. Le coffret comprend huit tiroirs pour huit créations emblématiques de la maison parmi lesquelles les fameuses Olives de Provence, les Kara'osel, des pâtes de fruits en forme de fruits ou encore des amandes au chocolat et éclats de fruits. Le confiseur a créé deux modèles de calendrier de l'Avent garnis de 24 friandises chocolatées ou fruitées pour attendre Noël avec délice ! francois-doucet.com

12. La célèbre maison parisienne Angéline a réuni dans un coffret ses produits emblématiques : son **chocolat chaud** à l'ancienne, onctueux et généreux, sa **crème de marrons** issue des meilleurs marrons de France, parfumée à la vanille de Madagascar et ses crêpes dentelles enrobées de chocolat noir. Autres coffrets raffinés et gourmands, la boîte de 8 marrons glacés incontournables en cette période de fêtes et un écrin de 16 chocolats proposant une sélection de 4 bouchées pralinées : des pralinés nature et feuilletés garnis de crêpes dentelles, enrobés de chocolat au lait et de chocolat noir. angelina-paris.fr

13. Maison de Garniac, ambassadeur de la truffe française, commercialise des truffes fraîches et élabore toute une **gamme de produits truffés** parmi lesquels un foie gras de canard généreusement truffé avec 5 % de truffes noires bien répartis dans tout le foie pour en profiter à chaque bouchée.

Pour les fêtes, l'entreprise propose différents coffrets gastronomiques composés de produits truffés : carpaccio et éclats de truffes (50 g), truffes noires entières, risottos aux truffes... Mais aussi d'autres produits d'exception comme des cèpes séchés, des noix de cajou à la lavande, un risotto au safran ou encore une fleur de sel de Camargue au piment des Cévennes. garniac.fr

14. La maison Martin-Pouret, perpétue la tradition des maîtres-vinaigriers et moutardiers d'Orléans. L'entreprise reprise par deux passionnés de la gastronomie propose une collection de **moutardes originales** élaborées à partir de graines de moutardes françaises broyées à la meule de pierre, de sel de Guérande et de vinaigre d'Orléans. Parmi les neuf recettes proposées, citons les moutardes aux graines de pavot, au miel du Gâtinais et vin Chardonnay ou encore la moutarde aux épices indiennes. martin-pouret.com

Source : Haute Provence Info (Presse Périodique Régionale)

Cible : Grand Public

Audience : 5000 exemplaires

Date : numéro du 4 au 10 décembre 2020



Oraison & pays

100 000 BARRES POUR LES SOIGNANTS AVEC L'ENTREPRISE DOUCET

L'entreprise François Doucet, confiseur d'Oraison a lancé une opération de don de 100 000 barres de pâtes de fruits en direction des soignants. Le coup d'envoi de cette campagne généreuse a été donné ce vendredi à la résidence de retraite des Opalines en présence des équipes dirigeantes des confiseries Doucet et des Opalines, du maire de la ville Benoît Gauvan, des députés Delphine Bagarry et Christophe Castaner.



propos « nous devons être unis car cette vague est plus compliquée que sa devancière car elle entraîne notamment plus de détresse psychologique ».

Delphine Bagarry, députée, a remercié ceux qui, par leurs gestes, aident les soignants, elle a salué « la solidarité par les douceurs Doucet, ce

22 établissements destinataires...

Pas moins de 30 kilos ont été offerts au personnel, 2500 barres seront réparties sur 22 établissements du département. Les interventions des différents orateurs sont allées dans le même sens, c'est-à-dire une reconnaissance sans faille à l'égard des soignants.

François Auzet, directeur général des Etablissements Doucet, a rappelé le sens de la démarche en notant que durant le deuxième confinement, les applaudissements en direction des soignants s'étaient tus, que son entreprise avait été à leurs côtés lors du premier. « Nous sommes une locomotive et nous allons lutter tous ensemble contre cette maladie ».

Le maire, Benoît Gauvan, s'est inscrit dans la droite ligne de ces

sont des gestes qui unis sent ». Enfin, le député et ancien ministre, Christophe Castaner, a estimé que sans cette mobilisation, le chiffre de décès dans le département serait plus élevé, « donc merci à ceux qui s'engagent », en souhaitant que ce geste en appelle d'autres.

En aparté, le directeur général des Opalines, Stéphane Cavaillon, et celui de la résidence d'Oraison, Daniel Illouz, n'ont pas caché qu'ils ont dû gérer un épisode Covid difficile, mais à présent la vie a repris normalement dans les établissements. Les 38 résidents contaminés ont été guéris.

Ils ont été sensibles au geste de la confiserie Doucet.

Jean BANNER

Plus de photos sur www.hauteprovenceinfo.com

Source : France 3 – Provence Alpes Cote d'Azur (Presse TV régionale)

Cible : Grand Public

Audience : Environ 2,5 millions de visiteurs par mois

Date : 30/11/2020



[alpes-de-haute-provence](#) [hautes-alpes](#) [alpes-maritimes](#) [bouches-du-rhône](#) [var](#) [vauchuse](#)

"Ils ont besoin de réconfort", un confiseur d'Oraison offre 100.000 pâtes de fruits aux soignants

L'entreprise François Doucet Confiseur, dans les Alpes de Haute-Provence, a vu ses ventes chuter avec la crise sanitaire. Les stocks croûlent sous les pâtes de fruits. Elles sont donc offertes aux soignants, dans les hôpitaux et les maisons de retraite.

Publié le 02/12/2020 à 16h36 • Mis à jour le 02/12/2020 à 16h39



Dans cette entreprise, les salariés ont le droit de manger ce qu'ils fabriquent • © Confiserie François Doucet

"On a senti une sorte d'indifférence envers les soignants pendant le deuxième confinement, on n'entend plus d'applaudissements, on veut les soutenir, ils ont toujours besoin de réconfort", explique Ronan Autret, Directeur Général délégué de François Doucet Confiseur. L'entreprise, basée à Oraison, s'organise pour réconforter les soignants à grand renfort de pâtes de fruits. Elle décide de livrer 100.000 barres.

Les hôpitaux et les Ehpad vont recevoir cinq à dix barres par soignant. Et c'est tout une organisation dans l'entreprise. Les pâtes de fruits sont emballées, ce qui s'ajoute aux commandes en cours. La dernière semaine de novembre, quatre personnes ont travaillé à ce conditionnement pendant deux jours et demi. *"C'est valorisant pour nous et les soignants sont ravis. C'est une reconnaissance de leur investissement, je pense qu'on ne réalise pas ce qu'ils gèrent au quotidien",* raconte Incarnie Rodriguez, chef de l'atelier conditionnement, salariée depuis 33 ans et fière de participer à cette opération solidaire.

Les produits sont ensuite livrés par le confiseur. Un commercial remplit le coffre de sa voiture et se consacre à la distribution dans une vingtaine de sites, à plein temps, pendant deux jours et demi. La confiserie demande une seule chose en retour : une photo de l'équipe qui a reçu les douceurs.



L'idée est née pendant le premier confinement, avec une baisse des ventes liée à la crise sanitaire. A ce moment-là, des pâtes de fruits sont livrées dans les Alpes de Haute-Provence, autour du lieu de production. Mais la nouvelle se répand et des demandes arrivent d'Aix-en-Provence, Marseille, Avignon, Sète, et même Nantes ! Le produit est bien adapté aux besoins des soignants. Ils peuvent le garder dans la poche, le manger pendant une pause et reprendre des forces grâce à sa valeur énergétique.

L'entreprise est familiale, créée par les parents et gérée par les quatre enfants. Le personnel est payé pour ce travail, c'est l'entreprise qui est "bénévole". Ronan Autret veut inciter les autres entreprises à être solidaires.

Avant mi-décembre, les 100.000 barres de pâtes de fruits auront quitté les ateliers pour réconforter les soignants, à l'aide de sucre et parfum fruité.

Source : Alpes 1 – Alpes du Sud (Radio Régionale)
Cible : Grand Public
Audience : 37 000 auditeurs
Date : 30/11/2020



Le Grand Réveil Alpes 1 du Lundi 30 Novembre 2020



[Télécharger le podcast](#)

De la douceur pour ceux qui nous ont protégé en première ligne de la crise du COVID. Alors que l'entreprise François Doucet confiseur, basée à Oraison, a dû faire face à des invendus du fait du contexte sanitaire, elle a décidé de donner 100.000 barres de pâtes de fruits au personnel soignant d'EHPAD et d'hôpitaux.

Source : HauteProvenceInfo.com (Presse Web Régionale)

Cible : Grand Public

Audience : 78 000 visiteurs par mois

Date : 30/11/2020



Oraison : 100 000 barres de pâtes de fruits pour les soignants avec l'entreprise François Doucet Confiseur

10h14 - 30 novembre 2020 0 commentaires



L'entreprise Doucet a lancé une opération de don de 100 000 barres de pâtes de fruits en direction des soignants.

L'entreprise François Doucet confiseur à Oraison (Alpes-de-Haute-Provence) a lancé une opération de don de 100 000 barres de pâtes de fruits en direction des soignants.

Le coup d'envoi a été donné ce vendredi à la **résidence de retraite des Opalines** en présence des équipes dirigeantes des confiseries Doucet et des Opalines, **du maire de la ville Benoit Gauvan, des députés Delphine Bagarry et Christophe Castaner.**

Les interventions des différents orateurs sont allées dans le même sens, une reconnaissance sans faille à l'égard des soignants.

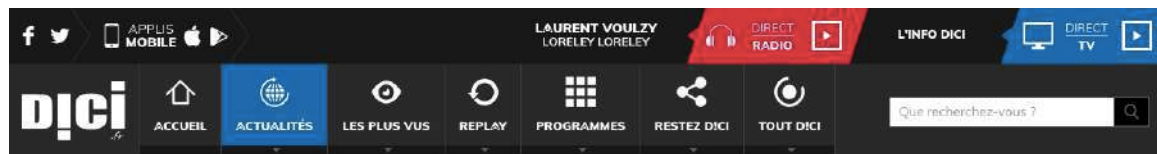
J.B.

Source : Dici.fr (Presse TV/Web régional)

Cible : Grand Public

Audience : 98 000 visiteurs

Date : 28/11/2020



ACCUEIL » L'ACTUALITÉ DES ALPES DU SUD : BRIANÇON, GAP, MANOSQUE ! » SOCIÉTÉ

Alpes de Haute-Provence : Distribution de pâtes de fruit François Doucet à l'EHPAD des Opalines, les aides-soignantes touchées par le geste

Publié par Hugo GUYON le sam, 28/11/2020 - 10:00



Pour soutenir les soignants dans cette deuxième vague de Coronavirus, la confiserie François Doucet a décidé d'offrir 100 000 barres de pâtes de fruit aux soignants et soignantes. Une belle initiative alors que les gestes de sympathie à leur égard se font plus rares que lors du début de la pandémie. Et pour commencer cette tournée de distribution, c'est la maison de retraite des Opalines à Oraison qui a été choisie. Un choix naturel alors que les Ehpad sont en première ligne dans cette crise sanitaire. Les soignantes de l'établissement ont été touchées par ce geste symbolique.



Source : Blog Mademoiselle Bon Plan (Blog Lifestyle personnel)

Cible : Grand Public

Audience : 24 000 visiteurs

Date : 28/11/2020



La boîte aux bons plans et les voyages d'une parisienne de cœur



[Accueil](#) > [Gastronomie](#) > [Mes Calendriers de l'Avent 2020](#)

Mes Calendriers de l'Avent 2020

écrit par Melle Bon Plan | **Publié** : 28 novembre 2020 | **Mis à jour** : 1 décembre 2020

Un petit article pour cette période de fêtes, pour bien démarrer avec vous le compte à rebours jusqu'à **noël**, un de mes moments préférés de l'année pour finir 2020 en beauté et en gourmandises... Je pense que vu le bilan de cette année, on en a tous bien besoin...

Voici une petite sélection de **calendriers de l'Avent**, glanés ça et là pour vous donner envie d'ouvrir une petite case avec un joli cadeau chaque jour jusqu'au 24 décembre. Moi en tout cas j'en ai très envie et encore plus cette année au final...

Calendrier de l'Avent François Doucet

François Doucet est confiseur en Provence depuis plus de 50 ans et dans son calendrier de l'Avent on retrouve des confiseries chocolatées et des pâtes de fruits fondantes. Et puis je trouve les dessins qui ornent le calendrier très jolis, ce qui ne gâche rien !



Calendrier de l'Avent François Doucet

Prix : 25 €

Source : La Provence (Presse Quot.Régionale > 5000 ex)

Cible : Grand Public

Audience : 587 000 Lecteurs

Date : 27/11/2020

Vendredi 27 Novembre 2020
www.laprovence.com
1

L'économie en Provence

LIGNE NOUVELLE PROVENCE CÔTE D'AZUR Concertation étendue sur Toulon Dans le cadre de la réalisation du projet de la Ligne nouvelle Provence-Côte d'Azur (LNPCA), SNCF réseau organise une concertation complémentaire jusqu'au 20 décembre. Elle portera sur la localisation de la future gare ouest de Toulon (Saint-Cyr-sur-Mer ou Sanary-sur-Mer), ainsi sur que la création d'une navette de type RER qui la reliera à la gare de Toulon centre. Le public est invité à s'informer et à donner son avis sur ce projet en s'inscrivant aux réunions publiques du 2 décembre (18 h) pour Saint Cyr et du 3 décembre (18 h) pour Sanary; en s'inscrivant aux permanences du maître d'ouvrage. → inscriptions vu.fr/MNPCL-inscription-navette-toulonnaise ou ☎ 06 41 17 64 11.	LE CHIFFRE 100 000 C'est le nombre de barres de pâtes de fruits que donnera le confiseur bas-alpin François Doucet aux soignants de son département. Celui-ci lance - en grande pompe - son opération aujourd'hui, dans un Ehpad d'Oraison où il est installé, et a déjà contacté 15 établissements bénéficiaires.	CONCOURS BGE Huit "talents" régionaux récompensés La 22^e édition du concours Talents BGE de la création d'entreprise vient de récompenser huit entrepreneurs de la région. Dans la catégorie "Transition écologique", le Varois Julien Vert est lauréat (Potagers et compagnie), la Marseillaise Gaëlle Zevi remporte le coup de cœur (Okjo). En "Développement", Laure Traverso (Chez Laurette, Marseille) et Myriam Branco (Mon Savon d'Amour, Nice) sont reparties avec le prix et le coup de cœur. Jean François Pulg (Street part, Aix) est lauréat "Commerce", dont Angélique Lecomte (Les Monocyclettes, La Bastide des Jourdans) se voit attribuer le coup de cœur. Enfin, Le prix "innovation" va à Rami Wehbe (One hand designed, Septèmes), le coup de cœur à Nicolas Estellin (Activizio, Toulon).
--	--	---



Un acteur clé du développement du territoire
soutient "L'économie en Provence"

LE CHIFFRE

100 000

C'est le nombre de barres de pâtes de fruits que donnera le confiseur bas-alpin François Doucet aux soignants de son département. Celui-ci lance - en grande pompe - son opération aujourd'hui, dans un Ehpad d'Oraison où il est installé, et a déjà contacté 15 établissements bénéficiaires.

Source : HauteProvenceInfo.com (Presse Web Régionale)

Cible : Grand Public

Audience : 78 000 visiteurs

Date : 26/11/2020



Accueil Chez vous Sortir Politique Faits divers Vidéos S'abonner à HPI Annonces légales

Vous auriez pu lire dans HPI papier... A Oraison, un nouvel élan pour François Doucet confiseur



Depuis la mi-septembre, une nouvelle gouvernance a été mise en place autour de la présidente du Conseil d'Administration Marie-Edith Derupty-Doucet du directeur général Patrice Auzet et Ronan Autret, directeur général délégué.

Retrouvez notre sujet :

Chez **François Doucet Confiseur**, le travail du chocolat et de la confiserie est un savoir-faire transmis de génération en génération depuis 1861. Cette maîtrise est au service du bonheur des papilles et fait de cette société familiale un fleuron de réussite régionale, maintes fois primée. Au cœur de la zone artisanale, à quelques encablures du rond-point de l'amande érigée en l'honneur de Maggy et François Doucet les fondateurs de la saga, l'entreprise poursuit sa progression avec en unique point de mire, la poursuite de l'excellence.

Depuis la mi-septembre, une nouvelle gouvernance a été mise en place autour de la **présidente du Conseil d'Administration Marie-Edith Derupty-Doucet** du **directeur général Patrice Auzet et Ronan Autret, directeur général délégué.**

La première déclaration lors de notre rencontre a donné le ton, « nous souhaitons apporter un souffle nouveau au sein de notre maison, la voir grandir afin qu'elle devienne une référence mondiale en termes de qualité et de savoir-faire français et provençal. Nous travaillons aujourd'hui sur un marché mondial où les exigences de sécurité alimentaires nous poussent à revoir notre modèle de production, sans pour autant perdre notre âme d'artisan. Ce changement de gouvernance n'entraînera pas de modification de la structure actionnariale : François Doucet Confiseur est une entreprise familiale et le restera ».

HPI : Pourquoi cette nouvelle page et surtout comment l'ouvrir ?

« Nous souhaitons, à partir de nos bases artisanales, amener la performance propre à l'industrie agro-alimentaire, rechercher des standards de qualité plus aboutis. Pour cela, nous nous appuyons sur un fort savoir-faire en termes de fabrication. Nous envisageons de nouvelles gammes, qui impliqueront le renforcement de nos équipes actuelles. Bien entendu, nous conservons notre cœur de métier de chocolats turbinés et de pâtes de fruits. Notre but, à long terme, est d'aller chercher de nouveaux marchés, aussi bien dans l'hexagone qu'à l'international, pour faire rayonner notre savoir-faire et à travers lui, toute la Provence ».

Quelques repères sur votre production actuelle ?

« En saison, nous produisons 14 tonnes de pâtes de fruits par semaine et 9 tonnes de produits chocolatés, en privilégiant les achats locaux. Ainsi 75% des fruits viennent de Provence, 95% des amandes sont françaises. Nous en consommons environ 30 tonnes par an. Nous nous sommes engagés à sécuriser notre approvisionnement et à travailler en circuit court. Dans cet optique, nous avons déjà planté 10 hectares d'amandiers et notre volonté aujourd'hui est de chercher d'autres terrains pour atteindre ces objectifs».

Des projets dans les tuyaux ?

« De nouvelles gammes sont en cours d'élaboration, liées à des marchés à fort développement, des réseaux biologiques et auprès de détaillants spécialisés aussi bien en France qu'à l'étranger. L'idée est de sortir des produits qui ont fait leurs preuves sur des niches».

Il se murmure aussi qu'une nouvelle usine...

« En 2021, nous envisageons de nous agrandir sur une nouvelle construction de 2000 m² car ici nous sommes trop à l'étroit. Le développement de notre chiffre d'affaires passera par cette nouvelle usine avec des perspectives d'embauche. Le marché est important. Avec notre outil de production aujourd'hui saturé, nous ne pouvons répondre à de nouveaux marchés ».

Pour terminer, un mot sur votre boutique d'entreprise ?

« Nous avons rénové notre boutique il y a 5 ans. Elle se veut plus fonctionnelle et tournée vers l'expérience client. Nous sommes fiers de conserver et fidéliser une clientèle locale qui se veut toujours plus exigeante. Vous pouvez y retrouver toute notre gamme, des pralines aux chocolats, en passant par la pâte de fruits gourmande. Nous avons la chance d'avoir une fréquentation relativement importante, notamment via les curistes ou les touristes qui viennent de toute la France découvrir notre magnifique région. Depuis quelques années, nous avons également une augmentation de notre activité sur notre site internet (qui a connu un lifting). Nous restons ouverts pour vous accueillir à l'aube des fêtes de fin d'années, et ce dans le respect des règles sanitaires. »

En effet, chez Doucet tout commence et finit par une envie gourmande qui met l'eau à la bouche.

Des chiffres : 60 salariés plus des intérimaires, 13% de la production à l'export dans une quarantaine de pays, même au Groenland et en Moldavie, 300 références

Contact François Doucet confiseur, zone artisanale 04700 Oraison

04 92 78 63 61

Source : Jardin des Modes (Presse Web Lifestyle)
Cible : Grand Public
Audience : 31 000 visiteurs
Date : 26/11/2020

jardin^{des} **Modes**

Calendriers de l'Avent spécial food

- 26 NOVEMBRE 2020

**Deuxième volet de notre sélection
Calendriers de l'Avent. Cette fois-ci
c'est nos papilles qui vont être à la fête:
chocolats, douceurs, thé. Chaque jour
révélera une délicieuse surprise !**

Sélection Vinciane Alberti

François Doucet

Un calendrier de l'avent original pour attendre Noël avec délice.

Une idée cadeau incontournable pour les amateurs et les passionnés de confiseries
chocolatées ou de pâtes de fruits fondantes.

24 friandises à déguster et à découvrir chaque jour, qui feront voyager les petits et les
grands au pays enchanteur de la gourmandise !

24,17 euros www.francois-doucet.com

Source : Cuisine & Tendances (Blog indépendant)

Cible : Grand Public

Audience : 10 000 visiteurs

Date : 25/11/2020

Cuisine & des Tendances

Quelques idées de Calendriers de l'Avent

Ecrit par Christophe Hamieau le 25 Nov 2020 | Commentez

Tradition oblige dans quelques jours débute le mois de décembre et les gourmands vont pouvoir découvrir leur calendrier de l'Avent. Pour les retardataires il est encore temps de choisir sa thématique et ses gourmandises. Voici quelques idées !

Edwart Chocolatier se lance dans l'exercice pour la première fois, ce en collaboration avec l'artiste tatoueur Eddie Czaicki. A l'intérieur, des pralinés et grignotages (orangettes, palets baies de goji, noisettes enrobées...). 45 euros.

Cette année, **La Manufacture Cluizel** s'inspire du Royaume lunaire avec un Calendrier de l'Avent comprenant des chocolats et des confiseries. 39,90 euros les 273g.

Chez **Hugo & Victor** c'est un élégant almanach gastronomique dans lequel les gourmets découvriront quotidiennement bonbons de chocolat, pralinés, amandes et noisettes enrobées et petits sujets en chocolat (toujours sans additifs, conservateurs ni colorants). 35 euros.

La **Maison Mazet**, le célèbre confiseur de Montargis propose une l'élégante scénographie enneigée abritant les plus belles spécialités de la Maison, toujours fabriquées en France : Pralines, chocolats aux formes de Noël, amandes et noisettes enrobées de chocolat, bonbons de chocolat... 22,40 euros.

Sébastien Gaudard rend hommage à Casse-Noisette avec une sélection de douceurs : caramels au beurre salé, pralinés fondants, pains d'épices, pavés des Martyrs, croustillant praliné, confiseries d'antan, calissons d'Aix, pavés des Tuileries, ... 49,00 euros

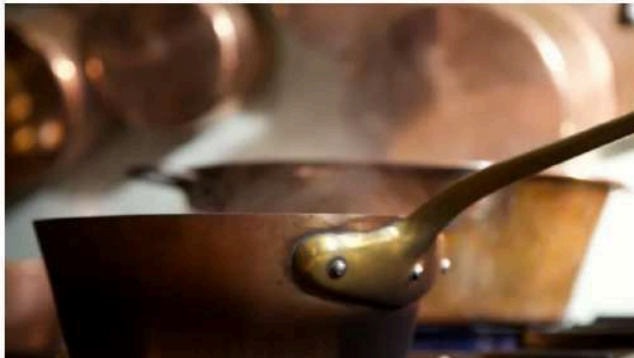
Maison Brémont 1830 fait honneur à la Provence avec 24 spécialités du terroir pour attendre Noël de la meilleure des façons. Huiles d'olive aromatisées, herbes de Provence, moutarde bio au miel, nougats, pâtes à tartiner, calissons... 40 euros dont 1 euro sera reversé à Act for Planet pour la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO).

Chez **François Doucet** la Provence est aussi au menu bien entendu avec pour les amateurs et les passionnés de confiseries chocolatées ou de pâtes de fruits fondantes 24 friandises à déguster et à découvrir chaque jour. 200g au prix public conseillé de 25 euros.

Source : France Bleu Provence (Radio régionale)
Cible : Grand Public
Audience : 235 000 auditeurs
Date : 23/11/2020



Bouches-du-Rhône [Changer](#)
[Infos](#) [Sports](#) [Culture](#) [Vie quotidienne](#)



patrimoine culinaire provençal © Getty

Toutes les émissions

Tous experts, en cuisine

Par [France Bleu Provence](#)

Du lundi au vendredi de 10h à 10h40

 [PODCASTS](#)



53min

Pâte de fruits, chocolats, fruits secs pralinés, autant de gourmandises dont on se régale à l'approche des fêtes, l'occasion ce lundi d'échanger nos recettes de douceurs avec la complicité de la confiserie François Doucet à Oraison, je compte sur vous ent

[23 novembre 2020](#)

Source : Instagram @lepaysdesgourmandises

Cible : Grand Public

Audience : 14 000 abonnés

Date : 23/11/2020



Source : Top Parents (Presse Web Familiale)

Cible : Grand Public

Audience : 20 000 visiteurs

Date : 23/11/2020





Vacances
En roulettes pour
découvrir la
Corrèze



Vidéos

AccueilSortiesVoyages et vacancesActivités et loisirsSanté et vie pratiqueJouetsMultimédia

En attendant Noël avec Ladurée, Terre Exotique, François Doucet

ÉCRIT PAR LUCIE GAILLE | MERCREDI, 25 NOVEMBRE 2020 00:00

Recherche
mots clés

Terre Exotique, François Doucet

Voilà le calendrier de l'Avent inédit de Terre Exotique pour préparer les fêtes en découvrant les saveurs du monde.



"Mon Noël en douceur" de François Doucet est un calendrier de l'avent original, pour attendre

Noël avec délice. Une idée de cadeau incontournable pour les amateurs et les passionnés de confiseries chocolatées ou de pâtes de fruits fondantes. 24 friandises à déguster et à découvrir chaque jour qui feront voyager les petits et les grands, au pays enchanteur de la gourmandise !

Informations

- Calendrier de l'Avent Ladurée: 40€
Disponible du 4 novembre au 9 décembre , dans les boutiques et sur: www.laduree.com
- Calendrier de l'Avent Terre Exotique: 25€
www.terreexotique.fr
- Calendrier de l'Avent François Doucet: 25€
www.francois-doucet.com

Source : LaProvence.fr (Presse Web régionale)
Cible : Grand Public
Audience : 1 510 833 visiteurs par mois
Date : 25/11/2020

Oraison : deux tonnes de douceurs de Doucet pour les soignants

Le confiseur d'Oraison amplifie la distribution de pâtes de fruits qu'il avait organisée lors du premier confinement

Par Emmanuelle Fabre



"Lors de la première vague, nous avons distribué une centaine de kilos de pâtes de fruits. Mais sur cette seconde vague, on constate qu'il y a beaucoup moins de solidarité à destination des soignants. On s'est dit qu'il fallait quand même s'adresser à eux". Ronan Autret, directeur général délégué de François Doucet confiseur, annonce donc que ce sont deux tonnes de pâtes de fruits qui seront distribuées aux personnels soignants qui en feraient la demande auprès de la société d'Oraison. Premier site pourvu : le site local de l'Ehpad des Opalines. L'opération baptisée "100 000 barres pour les soignants" a pour objectif de leur apporter du réconfort avec un produit doux et sucré, mais surtout de leur signifier que l'entreprise est à leurs côtés.

Source : La Provence (Presse Quot.Régionale > 5000 ex)
Cible : Grand Public
Audience : 587 000 Lecteurs
Date : 25/11/2020



PAYS : France
PAGE(S) : 1
SURFACE : 23 %
PERIODICITE : Quotidien

DIFFUSION : 117057



► 25 novembre 2020 - Edition Alpes

ESSCA GRANDE ÉCOLE DE COMMERCE POSTBAC
CAMPUS D'AIX-EN-PROVENCE

Rencontrons-nous en ligne et découvrez nos programmes

WEBINAIRES samedi 28 novembre
Inscription sur essca.fr

à 11h PROGRAMME GRANDE ÉCOLE
BAC+5, GRADE DE MASTER

à 14h BACHELOR
BAC+3, VISE

ESSCA
SCHOOL OF MANAGEMENT

La Provence

N° 8565

Alpes

Mercredi 25 novembre 2020

présentera dans les jours à venir les recommandations

Crise sanitaire et vacances à la montagne

La douche froide

Le Président a annoncé, hier soir, la réouverture des petits commerces et l'assouplissement des déplacements dès samedi; la fin sous réserve du confinement le 15 décembre. Il a en revanche exclu toute réouverture des stations de sports d'hiver avant la mi-janvier. Une catastrophe pour les professionnels du secteur p.2 à 5

OM - FC PORTO
Football - Ligue des champions (20)

La victoire ou le déshonneur

p.18 à 20

PHOTO FREDERIC SPEICH

L'ÉDITO
Nouvel avenir ?
Par François TONNEAU

Un peu moins de contraintes qu'attendu, un peu plus d'optimisme aussi. En prenant la parole une demi-heure sur nos écrans, hier soir, cheveux courts, cadre sobre, Emmanuel Macron ne s'est pas contenté d'égayer, à la manière d'un ministre, les mesures d'un assouplissement sanitaire. Il a encore moins dit aux Français ce qu'ils devraient faire ou non.

Sans avoir l'air d'y toucher, le président de la République a doublement desserré l'étau. Celui des restrictions, adoucies suivant trois étapes jusqu'au 20 janvier. Celui des libertés, juré, dans un contexte critique autour de "l'autoritarisme" supposé de l'État. Là où Jean Castex, Premier ministre nommé pour prendre les coups et dresser des règles, tient un discours de rigueur un peu sombre, Emmanuel Macron oxygène. Autorisant la réouverture des commerces dès samedi matin, offrant la perspective de passer Noël en famille, il lâche la main des Français. Tout en les responsabilisant, "Chacun a un rôle à jouer", a-t-il répété.

L'enjeu est de taille pour celui qui, pour la première fois, dit vouloir "se battre à vos côtés". Le "cap" de la présidence est clairement en ligne de mire. Alors que les signaux de l'épidémie sont positifs, sa formule "inventer un nouvel avenir français" a tout d'un slogan. La sonorité est certes un peu chétive. Elle est éminemment gaullienne.

Des douceurs pour les soignants

Le confiseur **FRANÇOIS DOUGÉ**, installé à Oraison, va distribuer deux tonnes de pâtes de fruits à tous les personnels d'établissements soignants qui en feront la demande. PHOTO STEPHANE BOCLET p.7

ORCIÈRES p.6
Agression sexuelle sur une ado de 12 ans

RUGBY
Dominici, la tragédie
p.27

ENVIRONNEMENT p.1
L'appli qui traque les dépôts sauvages

ÉTATS-UNIS p.14
Si Trump a perdu, il veut sauver la face

MONDRIVE.fr

J'achète en ligne mes produits et services locaux !

providence Alpes Manosque dlv CCI ALPES DE-HAUTE-PROVENCE CCSB

Plus d'info : www.digne.cci.fr

Deux tonnes de douceurs de Doucet pour les soignants

Le confiseur d'Oraison amplifie la distribution de pâtes de fruits qu'il avait organisée lors du premier confinement

Lors de la première vague, nous avions distribué une centaine de kilos de pâtes de fruits. Mais sur cette seconde vague, on constate qu'il y a beaucoup moins de solidarité à destination des soignants. On s'est dit qu'il fallait quand même s'adresser à eux". Ronan Autret, directeur général délégué de François Doucet confiseur, annonce donc que ce sont deux tonnes de pâtes de fruits qui seront distribuées aux personnels soignants qui en feraient la demande auprès de la société d'Oraison. Premier site pourvu: le site local de l'Ehpad des Opalines.

L'opération baptisée "100 000 barres pour les soignants" a pour objectif de leur apporter du réconfort avec un produit doux et sucré, mais surtout de leur signifier que l'entreprise est à leurs côtés et les soutient.

"On espère que les établissements de santé nous sollicitent"

RONAN AUTRET

"Ce lien entre l'entreprise et les soignants a un sens: espérer une issue rapide de la lutte des soignants contre ce virus pour un redémarrage de l'activité des entreprises. Même si notre personnel est loin des malades, François Doucet Confiseur reste préoccupé par la situation et ses impacts économiques et sociaux. L'entreprise pense que ce don permettra un réconfort stimulant pour les équipes. François Doucet Confiseur, petite PME peut aussi apporter sa pierre à l'édifice. Et si, demain, d'autres PME, d'autres parlementaires, d'autres citoyens, d'autres acteurs institutionnels



"L'atelier pâte de fruits est celui qui travaille le plus", souligne Ronan Autret, directeur général délégué.

/PHOTOS STÉPHANE DUCLET

emboîtent le pas dans ce soutien par un effet d'émulation, la Confiserie Doucet aura gagné une petite victoire d'une France unie face à l'adversité et aux divisions..." souligne Patrice Autret, directeur général.

Si une trentaine d'établissements de santé (hôpitaux et Ehpad) ont été identifiés, le territoire des Alpes-de-Haute-Provence étant pourvu, l'offre de dons s'est élargie au-delà: "Nous

avons des contacts avec Marseille, Nice, Sète... On espère que les établissements nous sollicitent, détaille Ronan Autret. On fait un geste pour les soignants qui prennent soin de tous les Français. On espère que les Français prendront soin de leur économie..." Et de pointer que les fêtes de fin d'année représentent 50% du chiffre d'affaires de la section confiserie traditionnelle de Doucet.

Et si la demande des soignants dépassait l'offre des deux tonnes? "On y répondra, on ne se limite pas en quantité. On aurait pu recycler en production ses pâtes de fruits non vendues mais on préfère faire un geste utile".

Ces deux tonnes - des commandes annulées - représentent donc près de 100 000 barres de pâtes de fruit. La société en produit habituelle-

500
C'est le nombre de tonnes de fruits produites par François Doucet

ment 500 tonnes par an. Un produit composé de sucre ("250 tonnes de sucre français"), de la pectine et de fruits, sans colo-

Une production locale impactée

"Nos fruits viennent d'ici, de Sisteron: nos pommes et poires sont transformées en pâtes de fruits. Ce sont des boucles de production régionales" souligne Ronan Autret, directeur général délégué.

Pour l'instant, la société annonce ne pas avoir eu recours au chômage partiel de ses salariés. En revanche, le nombre d'intérimaires a été réduit. "L'an dernier, ils étaient une vingtaine durant cette période et jusqu'au 10 décembre. Cette année, il y a quinze jours, on a réduit leur volume de quatre, et quatre encore la semaine dernière. Notre magasin d'usine est ouvert mais la clientèle ne vient pas. La tendance actuelle n'est pas à la consommation".

Aussi la société qui avait réalisé 9 millions de chiffre d'affaires l'an dernier - dont 1,2 million en novembre - table-t-elle plutôt sur 900 000€ en 2020. Les commandes sur internet ont presque doublé cette année.

rant. Après une cuisson à 110 degrés pendant 20 minutes, la pâte de fruits est moulée ou déposée sur plaques avant d'être découpée en barre avant d'entrer dans le tunnel de sucrage. Après avoir été conditionnées individuellement dans des emballages au nom de François Doucet, ces barres seront livrées en carton de 150 barres. Avec un mot de remerciement.

Emmanuelle FABRE



Les 100 000 barres de pâtes de fruits seront livrées par cartons, accompagnées d'un mot de remerciement. Le site compte deux machines conditionneuses: une à 110 barres à la minute, l'autre à 200 barres minute.



Chaque jour, des informations que les autres n'auront pas.

6h-9h
100% de l'info locale.

103.6

france
bleu
provence

Source : La Provence (Presse Quot. Régionale > 5000 ex)

Cible : Grand Public

Audience : 587 000 Lecteurs

Date : 25/11/2020



PAYS : France
SURFACE : 6 %
PERIODICITE : Quotidien

RUBRIQUE : Locale
DIFFUSION : 117057
JOURNALISTE : Efabre2



► 25 novembre 2020

Deux tonnes de douceurs

EFABRE2

Le confiseur François Doucet, installé à Oraison, s'apprête à faire un don de deux tonnes de pâtes de fruits aux personnels soignants qui en feront la demande. Des produits invendus en raison de la crise que la société préfère utiliser comme remerciement plutôt que de les réutiliser pour la production. " *Lors de la première vague, nous avons distribué une centaine de kilos de pâtes de fruits. Mais on constate cette fois qu'il y a beaucoup moins de solidarité à destination des soignants. On s'est dit qu'il fallait quand même s'adresser à eux* ". ■

Source : Dici.fr (Presse TV/Web régionale)

Cible : Grand Public

Audience : 98 000 visiteurs

Date : 25/11/2020



ACCUEIL • L'ACTUALITÉ DES ALPES DU SUD : BRIANÇON, GAP, MANOSQUE ! • SOCIÉTÉ

Alpes-de-Haute-Provence : 100 000 pâtes de fruits de François Doucet Confiseur en route pour réconforter les soignants

Publié par Laurie Charrié le mer, 25/11/2020 - 18:59



Solidarité c'est le mot qui va parfaitement pour décrire l'initiative de François Doucet Confiseur à Oraison, la société a en effet lancé l'opération 100 000 barres qui a pour objectif d'offrir environ 3 tonnes de barres de pâtes de fruits aux soignants (l'équivalent de 300 grammes par personne). Une belle idée pour remonter le moral de ces troupes en blouses blanches qui sont chaque jour confrontées à la pandémie, reportage :



A noter que les colis ont commencé à être distribués depuis ce mercredi à commencer par Manosque.

Source : Dici.fr (Presse TV/Web régionale)

Cible : Grand Public

Audience : 98 000 visiteurs

Date : 23/11/2020

ACCUEIL ■ L'ACTUALITÉ DES ALPES DU SUD : BRIANÇON, GAP, MANOSQUE ! ■ SOCIÉTÉ

Alpes-de-Haute-Provence : François Doucet Confiseur va faire un don de 100 000 barres de pâtes de fruits aux soignants

Publié par Laurie Charrié le lun, 23/11/2020 - 19:37



En cette période compliquée, solidarité et générosité sont deux maîtres mots et l'entreprise oraisonnaise François Doucet Confiseur met en place une opération de dons de pâtes de fruits à destination du personnel hospitalier. Cette opération appelée « 100.000 barres pour les soignants » a pour objectif de leur apporter du réconfort avec un produit doux et sucré, mais surtout de leur signifier que l'entreprise est à leurs côtés et les soutient. À cette occasion, les députés Delphine Bagarry et Christophe Castaner, le sénateur Jean-Yves Roux, et le Maire d'Oraison Benoît Gauvan feront le déplacement à l'EHPAD des Opalines puis chez François Doucet Confiseur à Oraison pour le lancement de l'opération "100 000 barres pour les soignants" ce vendredi à l'EHPAD des Opalines.

GÉNÉREUX **ALPES DE HAUTE PROVENCE**

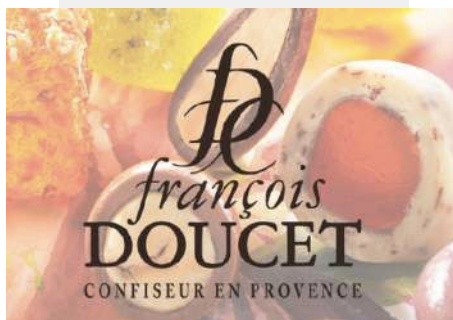
Share 351 Tweet 4 Email 0 J'aime 82

Source : PresseAgence.fr (Presse Web régionale)

Cible : Grand Public

Audience : 98 000 visiteurs

Date : 23/11/2020



23 Nov
2020

Oraison : François Doucet Confiseur, don de 100 000 barres de pâtes de fruits aux soignants !

Des douceurs de François Doucet Confiseur pour le réconfort des soignants. Cette opération appelée « 100.000 barres pour les soignants » a pour objectif de leur apporter du réconfort avec un produit doux et sucré, mais surtout de leur signifier que l'entreprise est à leurs côtés et les soutient. À cette occasion, les députés Madame Delphine Bagarry et Monsieur Christophe Castaner, le sénateur Monsieur Jean-Yves Roux, et le Maire d'Oraison Monsieur Benoit Gauvan feront le déplacement à l'EHPAD des Opalines puis chez François Doucet Confiseur à Oraison pour le lancement de l'opération « 100 000 barres pour les soignants ».

Les représentants entameront la journée par une visite de l'EHPAD des Opalines où ils seront accueillis par Michel Arnaud, Directeur de l'établissement et procéderont au don de pâtes de fruits. Ils se dirigeront ensuite vers la confiserie Doucet, où Marie-Edith Doucet Derupty, Patrice Auzet, Directeur Général et Ronan Autret Directeur Général Délégué les recevront pour une visite des ateliers de la confiserie ainsi que de la boutique.

À ce jour, l'entreprise François Doucet Confiseur a contacté plus de 15 établissements de santé en Provence pour recevoir ce don, et annonce également être ouverte à élargir la zone de couverture de cette opération.

Ce lien entre l'entreprise et les soignants a un sens profond : espérer une issue rapide de la lutte des soignants contre ce virus pour un redémarrage de l'activité des entreprises. Même si son personnel est loin des malades, François Doucet Confiseur reste préoccupé par la situation et ses impacts économiques et sociaux. L'entreprise pense que ce don permettra un réconfort stimulant pour les équipes.

« François Doucet Confiseur, petite PME dans un coin de France peut aussi apporter sa pierre à l'édifice. Et si, demain, d'autres PME, d'autres parlementaires, d'autres citoyens, d'autres acteurs institutionnels emboîtent le pas dans ce soutien par un effet d'émulation, la Confiserie Doucet aura gagné une petite victoire d'une France unie face à l'adversité et aux divisions... » souligne Patrice Auzet, Directeur Général.

François Doucet Confiseur : plus de 50 ans de tradition et de savoir-faire

En 1969 l'entreprise François Doucet Confiseur ouvre ses portes à Oraison, un petit village de Haute-Provence. Aujourd'hui, l'entreprise familiale élabore sur place toutes les confiseries, de l'idée à la réalisation du produit. La dynamique PME François Doucet Confiseur cultive de nombreuses valeurs au sein de l'entreprise, telles que l'innovation, la créativité, l'éthique ainsi qu'un savoir-faire d'excellence. Ce qui lui a valu d'être certifiée en 2017 par le label EPV (entreprise du patrimoine vivant). François Doucet Confiseur cherche à réunir toute la diversité du verger provençal et à partager ses douceurs : la finesse d'une amande de Provence tout comme le fondant des pâtes de fruits aux saveurs naturelles et gourmandes conférées par leur haute teneur en fruits.

Vendredi 27 novembre 2020

14h à l'EHPAD des Opalines

Route de Valensole, Dessous Pieresca - 04700 Oraison

François Doucet Confiseur

Avenue de Traversetolo - 04700 Oraison

Source : Dynamic Seniors (Webzine)
Cible : Grand Public
Audience : 300 000 visiteurs
Date : 10/11/2020



GASTRONOMIE, NUTRITION

François Doucet Confiseur : un Noël tout en douceurs !



par ISABELLE DECAUX
10/11/2020

Ecrin Origin, Pâtes de fruits Cocktail, Calendrier de l'Avent... François Doucet Confiseur propose pour les fêtes de nombreuses gourmandises fabriquées en Provence.

Terroir, traçabilité, qualité des matières premières : autant de critères essentiels pour la confiserie François Doucet basée à Oraison dans les Alpes de Haute Provence. Ainsi, 75% des fruits utilisés dans leurs pâtes de fruits proviennent de Provence. Cacao et chocolat proviennent de productions équitables et durables. Quant aux amandes et noisettes utilisées dans leurs produits, elles sont rigoureusement sélectionnées.



Quand le chocolat noir rencontre le croquant de l'amande...

Pour les amateurs de chocolat noir, François Doucet Confiseur a concocté Ecrin Origin. Un coffret où le croquant de l'amande de Provence finement torréfiée rencontre l'intensité et les saveurs aromatiques de trois chocolats noirs d'origine (Saint-Domingue, Sao Tomé et Vietnam). Une sensation gourmande de mousse au chocolat noir et de gruê de cacao fraîchement torréfié caractérise Sao Tomé. Tandis que Saint-Domingue, au goût cacaoté marqué, a des saveurs finales florales et fruitées. Enfin, place à un chocolat intense aux saveurs agrumes, bois et tabac avec Vietnam. Des chocolats cultivés de manière équitable et choisis parmi les meilleurs terroirs. Quant aux amandes de Provence – de calibre 36/37 –, elles développent toute leur puissance aromatique. Une sélection rigoureuse qui ravira les amateurs de chocolat noir.

Un Cocktail de pâtes de fruits !

François Doucet Confiseur fait également la part belle aux pâtes de fruits. Des pâtes de fruits riches en saveurs qui raviront les papilles des gourmands et gourmets à l'instar de la nouvelle collection Cocktail. De pâtes de fruits savoureuses et pétillantes, inspirées d'une sélection des meilleurs cocktails : Mojito, Banane ti-punch, Piña Colada, Orange Planteur et Daïquiri Fraise.

La sélection Noël François Doucet Confiseur ne saurait être complète sans un Calendrier de l'Avent à ses couleurs. Un calendrier de l'avent original destiné aux amateurs et aux passionnés de confiseries chocolatées et de pâtes de fruits fondantes. A l'intérieur, 24 friandises à déguster et à découvrir chaque jour, qui feront voyager les petits et les grands au pays enchanteur de la gourmandise...



François Doucet Confiseur

Pâtes de fruits Cocktail carrés (boîte 200g), env. 15 euros.

Ecrin Origin (boîte 180g), env. 17 euros.

Calendrier de l'Avent (200g), env. 25 euros.

E-shop : www.francois-doucet.com

Photos Isabelle Decaux

Source : Haute Provence Info (Presse périodique régionale)

Cible : Grand Public

Audience : 78 000 visiteurs

Date : 13/11/2020

LES ETABLISSEMENTS DOUCET PRÊTS POUR LES FÊTES

Jean BANNER



Triste période pour les affaires, et pourtant toutes les entreprises liées à des produits festifs devraient être considérées comme essentielles ! Les fêtes en général et particulièrement celles de fin d'année se préparent deux voire trois mois à l'avance. Le magasin d'usine de François Doucet confiseur situé dans la zone artisanale est moins fréquenté qu'auparavant constate Florence, attachée au magasin. « Novembre est d'habitude une période faste, car les gens font leurs achats avant la grande période des fêtes. L'opération promotionnelle sur toute la production du magasin qui nous occupait deux jours non-stop sera cette année différente. Elle se déroulera jusqu'au 21 novembre et sur certains articles ». Pour Marie Goullioud, (responsable du marketing et de la communication, « il est important de faire savoir que la boutique reste ouverte et que nous mettons tout en œuvre pour faire venir nos clients. Désinfection des mains à l'entrée,

port du masque obligatoire, respect des distances, plus de dégustation ». Puis de rappeler que le site marchand web est très opérationnel. « Il faut pallier à cette période particulière et interpeller les gens pour qu'ils consomment en local ». Les produits nouveaux sont arrivés, fin prêts à être dégustés ou offerts. Le calendrier de l'Avent a été requalifié, mais notre attention a été attirée par le jardin goums avec huit créations (photo), une offre haut de gamme héritière d'un demi-siècle de savoir-faire gourmand, un échantillonnage des dernières créations. Quant à la gamme Kara, elle est forcément okay car elle évolue sur des sentiers sans gluten avec des céréales croustillantes soufflées et pâtes de fruit. Une démarche fruitée sans colorants. Enfin, les achats peuvent s'opérer en vrac, le client prend son sachet, se sert lui-même muni de gants et une pelle mis à disposition, cela génère moins de packaging et plus d'interaction. L'entreprise adapte son rythme de travail en rapport avec l'actualité morose et poursuit sa démarche de produire des douceurs. Nous en avons tant besoin !

Jean BANNER François Doucet
confiseur, zone artisanale 04700
Oraison 04 92 78 63 61 ■

Source : Kiss My Chef (Presse Gastronomie)
Cible : Grand Public
Audience : 47 600 visiteurs
Date : 10/11/2020



novembre 10, 2020 // SÉLECTIONS GOURMANDES

C'est le moment de choisir son calendrier de l'Avent !

Tradition oblige, on s'offre un calendrier de l'Avent pour patienter jusqu'à Noël avec une petite surprise quotidienne. Et pour vous aider à choisir, nous vous avons concocté une sélection des plus beaux calendriers de l'Avent 2020.



3 - François Doucet

Avec ses 24 friandises à déguster, ce calendrier s'adresse aux amateurs et passionnés de confiseries chocolatées ou de pâtes de fruits fondantes.

Calendrier de l'Avent François Doucet : 25 € - 200 g - Disponible [en ligne](#).

Source : Made By Frenchies (Presse Tendence et Lifestyle)

Cible : Grand Public

Audience : 10 000 visiteurs

Date : 06/11/2020



Spécial Calendrier de l'Avent|20

Pour patienter jusqu'à Noël, les **calendrier de l'Avent** sont très tendances. Le compte à rebours nous fait patienter jusqu'au jour J et nous réserve des petites surprises quotidiennes. Thés, chocolats, gourmandises artisanales pour chatouiller nos papilles, produits cosmétiques sans oublier nos amis à quatre pattes, il y en a pour tous les goûts et à tous les prix.

Doucet



En attendant Noël, pour les amateurs passionnés de confiseries chocolatées et pâtes de fruits, 24 friandises à déguster qui feront voyager petits et grands au pays enchanteur de la gourmandise. On se laisse tenter ?

Prix de vente : 25 €

www.francoisdoucet.com

Source : MadameFigaro.fr (Presse Féminine Généraliste)

Cible : Grand Public

Audience : 14 230 000 visiteurs

Date : 03/11/2020



À La Mère de Famille, Lenôtre, Pierre Hermé... Les calendriers de l'Avent les plus gourmands de 2020

La Rédaction • Le 03 novembre 2020

François Doucet



Calendrier de l'Avent de François Doucet, 25 €.
François Doucet / Photo Presse

La confiserie François Doucet nous offre un décompte à l'image de la maison avec un calendrier de l'Avent conçu pour les amateurs de confiseries chocolatées et de pâtes de fruits fondantes.

Calendrier de l'Avent François Doucet 25 €. Disponible en ligne sur le [site](#) de la confiserie.

Source : Femme Actuelle Hors Série (Presse Féminine Généraliste)

Cible : Grand Public

Audience : 3 240 000 lecteurs

Date : 01/11/2020

Femme actuelle

SHOPPING

Douceurs...

ILS SONT BEAUX, ET TELLEMENT BONS. NOTRE SÉLECTION DE PRÉSENTS GOURMANDS D'EXCEPTION À OFFRIR OU À S'OFFRIR.

PAR AMÉLIE PALMAS



**FRUITS
SUBLIMÉS**
Pâtes de fruits,
citrons confits,
amandes au
chocolat... Coffret
Jardin de Gourman-
dises, 600 g, François
Doucet, 70,50 €.

...à partager

32 Femme Actuelle - Hors-série

Source : Homme déco (Presse Lifestyle)

Cible : Grand Public

Audience : 70 000 visiteurs

Date : 01/11/2020

HommeDéco

redaction - 1 novembre 2020

Les calendriers vont de l'Avent

Noël arrive bientôt avec cette frénésie que cette époque provoque. Dès le 1er décembre, vous allez pouvoir "canaliser" votre excitation grâce au célèbre calendrier de l'Avent. Chocolat, gastronomie ou bien encore des objets déco, le célèbre calendrier vous fera patienter jusqu'à Noël.

Un calendrier gourmand



1. Sébastien Gaudard, 49 €. www.sebastiengaudard.com
2. Bonne Maman, 29,90 €. www.bonne-maman.com
3. Comtesse du Barry, 84,90 €. www.comtessedubarry.com
4. François Doucet, 25 €. www.francois-doucet.com
5. La boîte du fromager, 69,99 €. www.laboitedufromager.com
6. Le Roy René, 17,90 €. www.calisson.com
7. Terre Exotique, 25 €. www.terreexotique.fr
8. Maison Brémond, 40 €. www.mb-1830.com
9. Le Bonheur, 95 €. www.lebonheurparis.com

Source : Cuisine A&D (Presse Gastronomie)

Cible : Grand Public

Audience : 250 000 lecteurs

Date : 01/12/2020

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain



Sélection grands crus confiseur

François Doucet Confiseur propose de découvrir sa collection festive inspirée des grands crus et spiritueux français ! Du Champagne, du Cognac ou encore du Rhum : que du bonheur. Entre autres réjouissances : Raisins Champagne Cuivrés, Grains de raisins macérés dans un Marc de Champagne, habillés d'une pâte d'amandes puis enrobés d'un chocolat finement cuivré. Raisins Cognac Grains de raisins secs macérés au Cognac et habillés d'une pâte d'amande puis d'une couche de chocolat noir et de chocolat blanc. François Doucet Confiseur : plus de 50 ans de tradition et de savoir-faire. De 11,25 à 14,30€ 230 g. www.francois-doucet.com



Chocolat MOF

Depuis 1991 Yves Thuriès, sacré deux fois Meilleur Ouvrier de France en tant que Pâtissier-Traiteur et Confiseur-Glacier, développe sa ligne de chocolats et son propre réseau de boutiques. La chocolaterie Yves Thuriès est basée à Marssac-sur-Tarn (81). Aussi belles que délicieuses, ses créations sont réalisées à partir de cacao de sa propre plantation de San Fernando en Equateur. Tous les gourmands rêveurs prendront plaisir à observer les nombreux détails cacaotés de son Jeu de Souris, avant de s'en régaler tel un gros chat ! Alors que tout le monde s'affaire, deux jeunes souris manquent à l'appel. Elles ont été distraites de leurs préparatifs et s'adonnent à un étonnant jeu gourmand. Mais s'il y a un cadeau chocolaté à la clé, tous les coups sont permis... Hauteur : ± 8,5 cm Poids : ± 235 g - 40 €. Les créations de Noël 2020 dans l'ensemble des boutiques Yves Thuriès et yvesthuries.com



Mini-pralinés Bonheur Paris

Le Chef Laurent Moreno a ainsi décliné d'autres de ses saveurs emblématiques, ainsi que ses saveurs printemps/été, en version XXS pour satisfaire tous les gourmands ! On retrouve donc maintenant les pralinés lavande / graines de chia blanc, éclats de macarons, baies de goji ou encore roselle / noix de cajou, qui viennent s'ajouter aux saveurs initiales : caramel et noix, pistaches et basilic, sésame et sel marin, noix de coco, nougatine ou encore flocons d'avoine et blé soufflé. 148 rue Saint Honoré - 75001 Paris et www.lebonheurparis.com

Pour redécouvrir le chocolat

La Manufacture Cuizel sublime Ganaches et pralinés... Depuis 1948, sans jamais se départir de sa générosité ni de son accessibilité, la chocolaterie s'est développée jusqu'à devenir une référence internationale de l'excellence à la Française. La Manufacture maîtrise, depuis plusieurs décennies, les trois métiers du chocolat : Cacaofévrier, Confiseur et Chocolatier. Entièrement manufacturés dans ses ateliers en Normandie, Les Exclusifs se démarquent par des textures complexes, gourmandes et une authenticité frappante. Un goût originel, expérience sensorielle, Ingrédients Nobles, 100 % Bio et Sans Gluten.



Choco-art

Nicolas Cloiseau, Chef de La Maison du Chocolat, MOF Chocolatier twisté Noël de crackers festifs et retentissants. Grisé par la performance, ses délices se révent en accumulation ou en format XXL. Dans cette fascinante architecture qui déjoue toutes les limites, si l'on devine un tronc finement ouvragé, auréolé en son sommet, l'histoire ne dit pas comment cette accumulation, poussée par l'impossible, défie la gravité. Un sapin détonnant par nature, pour craquer tous en cœur. Taille unique de 8,5 kg et de 1 mètre de hauteur, 50cm de large. Sapin en chocolat noir 60%, lait 37% etivoire 35% (de beurre de cacao) composé d'une accumulation de 40 crackers tout en chocolat de quatre tailles et quatre diamètres différents, ouvragés de 5500 perforations de cinq diamètres différents et de 23 étoiles. Finition chocolat satiné noir lait et ébène ; chocolat veloursivoire. Socle en chocolat. Friture de Noël, avelinas et amandes sont dissimulés parmi les crackers. 2000 €. Plus démocratique : la collection Noël à cracker. Etui friture de Noël, 26 pièces, 100 g : 13€ - 55 pièces, 200 g : 22€ ou le Coffret Maison 112 pièces assorties, 774 g : 125 €, composés de l'assortiment emblématique Maison du Chocolat et de deux nouveautés : une ganache de chocolat noir 70% pure origine Equateur et un praliné lait aux épices de Noël.

Source : Haute Provence Info (Presse Web régionale)

Cible : Grand Public

Audience : 78 000 lecteurs

Date : 31/12/2020



RÉTRO 2020 : UNE ANNÉE PARTICULIÈRE ET MOUVEMENTÉE



Janvier - Les derniers vœux de Michel Vittenet. Après quatre mandats, Michel Vittenet a tiré sa révérence en prononçant ses derniers vœux à la population. Après un quart de siècle donné à sa commune, il va se consacrer à sa famille et à ses loisirs.



Juillet - Mise en place du conseil municipal. Une nouvelle mandature s'est ouverte avec l'équipe de Benoit Gauvan qui a déclaré « *je serai le maire de tous les Oraisonnais et nous allons travailler avec l'opposition* ». Michel Vittenet a ouvert sa séance et a remercié tous ses anciens collaborateurs.



Septembre - Exposition des artistes locaux. Les artistes ont présenté en septembre au lieu du printemps leurs dernières créations dans le respect du protocole sanitaire et le public a pu apprécier les différents talents visant l'esthétique. Beaucoup de coups de cœur ; les artistes sont des faiseurs de joie.



Novembre - 100 000 barres pour les soignants. L'entreprise François Doucet confiseur a lancé une opération de don de 100 000 barres de pâtes de fruits en direction des soignants. Le coup d'envoi a été donné à la résidence des Opalines en présence de nombreuses personnalités. Les interventions des orateurs sont toutes allées vers une reconnaissance sans faille à l'égard

des soignants.



Février - La salle de l'Eden ... et après ? La salle de l'Eden est passée du paradis à l'enfer suite aux fortes intempéries du mois de décembre 2019. Inutilisable depuis, les travaux sont en cours pour une utilisation espérée proche, il est question qu'elle revienne dans le giron de la municipalité.



Juillet - Courses hippiques. Une seule journée de courses hippiques, mais pas loin d'un record d'affluence. Les conditions atmosphériques étaient optimales et les bénévoles autour du président Pélagio n'avaient rien perdu de leur forme. Le spectacle a été à la

Source : Haute Provence Info (Presse Web régionale)

Cible : Grand Public

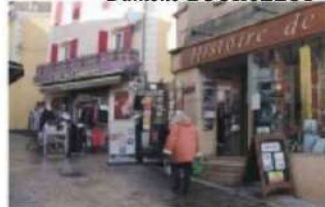
Audience : 78 000 lecteurs

Date : 18/12/2020



GRÉOUX-LES-BAINS IDÉES CADEAUX PRÈS DE CHEZ VOUS

Danielle BOURCELOT



Dans quelques jours sonneront les douze coups de minuit et l'heure du merveilleux rituel de la découverte des cadeaux. Par manque de temps ou d'idées, quelques-uns n'ont pas encore rejoint la hotte du Père Noël. Pendant le dernier confinement nombre de commerces de première nécessité sont restés ouverts, sans penser rentabilité, et en travaillant souvent à perte, au service de leurs concitoyens.

D'autres commerçants ont recommencé, dès le 28 novembre malgré une période difficile, à accueillir la clientèle. Leurs boutiques, ouvertes jusqu'aux fêtes, proposent nombre d'idées de présents, à tous les prix. Les échoppes ne brillent peut-être pas de mille feux mais chacun peut y trouver un conseil, un plan original pour faire plaisir ou se faire plaisir.

Quelques suggestions, non exhaustives, au fil des rues de Gréoux : Véronique Fleurs propose plantes et fleurs, en compositions, en pots ou bouquets, décorations pour égayer les tables de Fêtes ou des roses de Noël.... Ouvert du mardi au

dimanche et le lundi de Noël.

Contact : 04 92 78 04 82 Pourquoi ne pas se laisser tenter parmi les nombreuses idées cadeaux de l'Oustau de Greù, par des coffrets gourmands, déjà prêts ou à composer, ou beauté, très cocooning, à petits prix ? Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 18h00 Bijoux et objets en ivoire végétal, matière éco-responsable, issue du noyau d'une espèce de palmier, sont à découvrir à la Casa of World, du mardi au samedi de 10h à midi et le samedi de 15h à 18h, 41, rue Grande ou à réserver en click & collect sur [https : //lacasa-of-world. com](https://lacasa-of-world.com) Karité, huiles naturelles, parfums aux huiles essentielles, la production artisanale, réalisée rue Grande, de l'Îlot Savon, se décline à l'unité, à partir de 3, 50 euros, en paniers aux senteurs originales, de fleurs, de fruits ou légumes d'été. Ouvert samedi matin de 10 h à midi et sur R. V. au 06 34 01 27 38. Le dernier Goncourt et autres nouveautés, les livres classiques et indémodables, la littérature pour enfants, la papeterie raffinée, les puzzles, agendas... sont à Histoire de Lire, du lundi au samedi de 8h30-12h00 et de 15h-18h30 et le dimanche de 9h12h00.

Pour trouver une large gamme de vins du soleil, un assortiment de Côtes du Rhône, les bières des Gorges, les apéritifs naturels de la distillerie de Forcalquier ou les gourmandises Doucet Confiseur, il n'est qu'à pousser la porte des Caves de Régusse. Ouvert aux heures

habituelles jusqu'au 31 décembre.

Angèle les Bains, l'élégance au féminin, propose, tous les matins, sauf le lundi, de 10h à midi, jupes, pulls, robes, manteaux ou accessoires, - 30% pour le premier achat, - 50% pour les suivants, une autre raison de se faire et de faire plaisir.

Verres de toutes tailles, coupes, luminaires, bijoux, art de la table... les créations de la Cristallerie Kubina scintillent de mille feux, ajoutent à la magie des soirs de fête. Ouvert du lundi au samedi, de 10h30 à midi, jusqu'au 24 décembre ou sur rendez-vous au 06 81 90 42 38.

Gamme de produits, 100% naturels, élaborés dans le laboratoire grysién, cosmétiques, aromathérapie et herboristerie bio pour le bien-être, ou cartes-cadeaux à partir de 12 : prendre soin de soi ou de ceux que l'on aime passe par la boutique Anascan. Du Lundi au samedi de 9h00-12h30 et 14h30-19h00.

Préparer ses menus de fêtes : d'autres boutiques restent à disposition. Parmi elles, celles qui abritent des professions de bouche, boulangers, boucher, traiteurs, épiceries générales, pâtissier-chocolatier, fromager, producteur-maraîcher sont prêtes à vous aider à accompagner vos repas de fêtes. ■

Source : Maman Mi (Blog Famille & Lifestyle)

Cible : Grand Public

Audience : 10 000 visiteurs/mois

Date : 11/12/2020



Des chocolats 🍫



Du **Champagne**, du **Cognac** ou encore du **Rhum**, de quoi redonner un peu de pep's et de douceur en cette période quelque peu particulière !

François Doucet Confiseur propose de découvrir ou redécouvrir sa **collection festive** inspirée des **grands crus** et **spiritueux français**

Source : Kiss My Chef (Presse Gastronomie)

Cible : Grand Public

Audience : 47 000 visiteurs/mois

Date : 08/12/2020



Les idées de cadeaux gourmands de Noël 2020 entre 11 à 25 €

- Monoprix – Coffret Trio Apéro Super Producteurs : 15 €
- François Doucet – Ecrin pralinés : 21,30 €
- Cuites, 60 recettes faciles pour lendemains difficiles – Meilleurs Ouvriers de France, chefs étoilés et cuisiniers français racontent leur anecdote d'une soirée mémorable et le plat qui les a sauvés par la suite – Editions Human Humans : 19,90 €
- Angelina – Boîte étoilée de caramels au pain d'épices ou au chocolat : 13,90 €
- Charles Chocolartisan – Semainier Assortiment de pâtes à tartiner en exclusivité au Printemps du Goût : 23,90 €
- Valrhona – Douceurs de Noël, assortiment de chocolat noir, de chocolat au lait et de chocolat Dulcey : 10,90 €
- Dalloyau – 10 Oursons en guimauve : 19,90 €
- Tassiopée – Lot de 2 boîtes de 6 tasses à croquer au biscuit et chocolat noir 71% : 19,90 €

Source : Made By Frenchies (Presse Tendances/Luxe)

Cible : Grand Public

Audience : 10 000 visiteurs/mois

Date : 08/12/2020

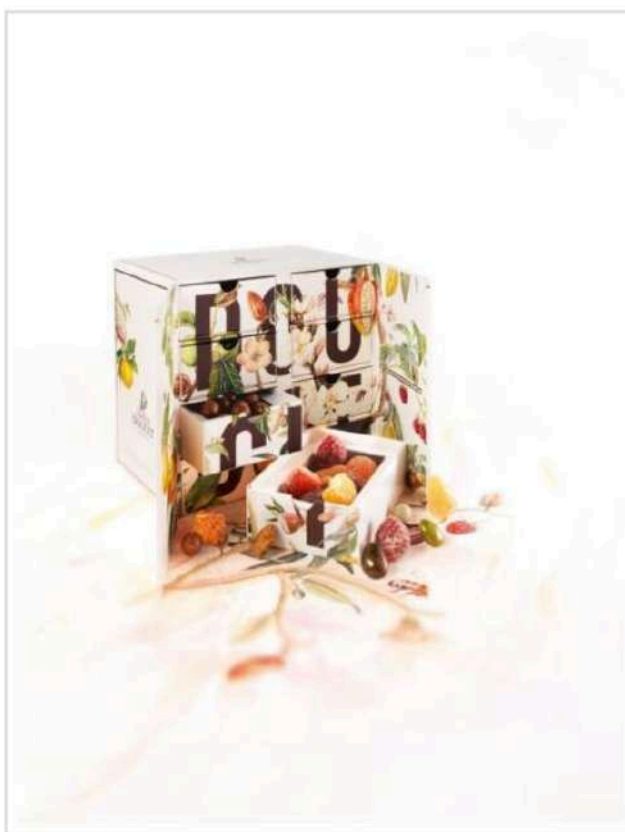


Des cadeaux gourmands pour les fêtes

Foie gras, caviar, champagne, spiritueux, gourmandises... délices incontournables sur les tables de fêtes.

Voici une sélection d'idées de cadeaux à offrir et à partager qui fera le bonheur des épicuriens exigeants.

Confiseur François Doucet



Dans ce jardin des gourmandises se trouvent huit créations emblématiques scrupuleusement sélectionnées issues du terroir provençal. Pralines, pâtes de fruits, amandes enrobées de chocolat, les citrons confits...

Prix de vente : 71 €

www.francoisdoucet.com

Source : Dynamic Seniors (Presse des Seniors)

Cible : Grand Public

Audience : 300 000 visiteurs

Date : 05/12/2020

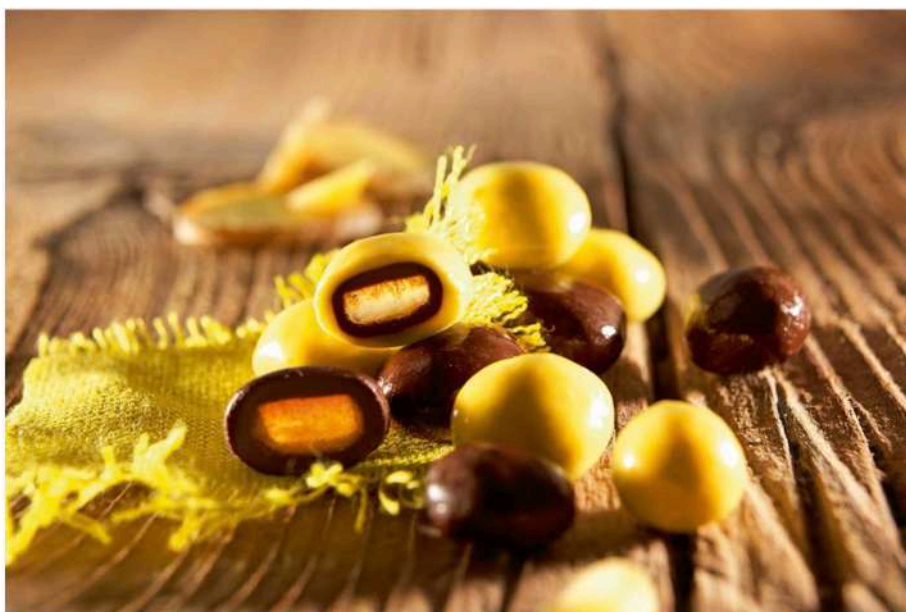


GASTRONOMIE, NUTRITION

François Doucet : des confiseries et des chocolats d'une saveur incomparable...



par GAËLLE ALBAN
05/12/2020



C'est en 1969 que Maggy et François Doucet s'installent à Oraison, petit village de Haute- Provence. Quarante ans plus tard, François Doucet Confiseur s'est imposé comme la référence en matière de pâtes de fruits et de chocolats enrobés. Une notoriété qui sévit en France, en Europe, aux Etats-Unis, au Japon et aux Emirats- Arabes Unis. Un fort développement a été constaté en Asie.

C'est, Théodore Vieillard*, arrière-arrière grand-père de François Doucet qui est associé à la réputation des pâtes de fruits d'Auvergne. Leur saveur incomparable doit beaucoup à la qualité de la pulpe de fruits utilisée pour sa préparation. En 1902, Léon Mazet, un employé de la maison, épouse Jeanne Vieillard, petite-fille de Théodore Vieillard. Installé à Montargis, le couple va donner naissance à une autre maison de confiserie.

*installé à Clermont-Ferrand au milieu du XIXe siècle



François Doucet

François Doucet

La confiserie est une passion pour François Doucet, petit-fils de Léon Mazet. En effet, il s'est très tôt intéressé à la provenance des matières premières, qu'il s'agisse des fruits comme des amandes. Pour cette raison qu'il s'établit avec sa femme Maggy au coeur de la Provence en pays de Coccagne. Dans cette région poussent en quantité amandes, abricots, poires, pommes, coings et figes. Cueillis à maturité, ces fruits donnent toutes leurs saveurs à leurs délicieuses confiseries.





Une entreprise dans l'air du temps

François Doucet Confiseur est une entreprise moderne, qui compte 70 collaborateurs. La maison est dotée de moyens de production innovants*. Elle a à coeur de préserver les recettes et les savoir-faire traditionnels. De nombreuses étapes de fabrication s'effectuent à la main, comme l'enrobage des chocolats, le moulage des pâtes de fruits à la louche et la découpe à la guitare. Les recettes familiales sont un des secrets bien gardés de la maison. Elles évoluent, c'est pour s'adapter à la demande des consommateurs. La teneur en sucre des pâtes de fruits a été réduite. Ces évolutions sont soumises à la validation de la famille Doucet. Un "comité des sages" garant de la signature gustative de la maison.

*une machine permettant la macération des raisins, un process unique inventé par les équipes de François Doucet Confiseur.



Enrobage manuel des confiseries



Sélection Grands Crus et spiritueux



Coffret Jardin des Gourmandises

Plus de 50 ans de passion, de gourmandise et de grande confiserie dans ce coffret exclusif, où chaque création est issue du terroir provençal. Des confiseries à base d'amandes et de fruits récoltés dans les meilleurs vergers de la région. Un subtil équilibre entre chocolats équitables, fruits d'exceptions, savoir faire et recettes authentiques. Huit créations emblématiques scrupuleusement sélectionnées pour votre plaisir gourmet.



Coffret Prestige Origin

Quand le croquant et la douceur de l'amande de Provence finement torréfiée rencontrent l'intensité et les saveurs aromatiques de différents chocolats noirs d'origine. Des chocolats cultivés de manière équitable et choisis parmi les meilleurs terroirs. Toutes les amandes de Provence utilisées dans cette recette sont de calibre 36/37, développant ainsi toute leur puissance aromatique. St-Domingue 60% / Sao-Tomé 70% / Vietnam 73%

Prix public conseillé 18€ – 180g



Raisins Rhum

Grains de raisin macérés au Rhum, habillés d'une pâte d'amande, puis enrobés de chocolat.

11,25€* 200 g



Raisins Champagne Cuivrés

Grains de raisins macérés dans un Marc de Champagne, habillés d'une pâte d'amandes puis enrobés d'un chocolat finement cuivré.

14,30€* 230 g



Caprice des Vignes

Grains de raisins secs macérés dans du Rhum, du Cognac ou du Grand Marnier puis enveloppés d'une couche de pâte d'amande puis de chocolat.

11,25€* 200g



Raisins Cognac

Grains de raisins secs macérés au Cognac et habillés d'une pâte d'amande puis d'une couche de chocolat noir et de chocolat blanc.

11,25€* 200 g



Point de vente

Crédit Photos : Francois Doucet

A lire aussi sur le Site Dynamic Seniors : <https://dynamic-seniors.eu/si-bon-melanges-ingredients-origine-naturelle/>

Source : Ouest France (Presse Quotidienne d'information régionale)

Cible : Grand Public

Audience : 2 296 000 lecteurs

Date : 03/12/2020



Chevaigné

308 kilos ont été collectés pour l'Épicerie sociale

Les bénévoles se sont organisés pour leur première mission de collecte alimentaire, samedi et dimanche.

François Doucet, pour l'épicerie du Canal, adresse un grand bravo aux habitants de Chevaigné, pour leur engagement et leur générosité. « **En effet, 308 kilos de denrées et pro-**

duits d'hygiène ont été collectés au profit de la Banque alimentaire et de l'épicerie du Canal ou épicerie sociale de Betton-Chevaigné ! Cela s'ajoute aux 3 200 kilos collectés à l'entrée des deux magasins Carrefour de Betton », précise le responsable.

Source : Hautes Exigences (Presse tendance et luxe)

Cible : Grand Public

Audience : 200 000 visiteurs

Date : 03/12/2020

— 278 —



FRANÇOIS DOUCET

Depuis 1969, occasionneur en Provence régale les familles. Son calendrier est illustré de patineurs, promeneurs en goguette, à côté d'un sapin et d'un bonhomme de neige. À l'intérieur se trouvent confiseries chocolâtées et pâtes de fruits fondantes.

• francois-doucet.com

LADURÉE

En défilant le ruban de satin qui ouvre ce grand calendrier, illustré de la fameuse façade du salon de thé — niché près de la Madeleine — on pénètre dans l'atmosphère féerique de Noël d'un des restaurants Ladurée. On découvre dans chaque case autour du grand sapin: calissons, bonbons au chocolat, sucres d'orge, dragées, noisettes grillées enveloppées de chocolat noir... Disponible dès le 4 novembre 2020.

• laduree.fr

BEJEMAN & BARTON

La Maison propose un calendrier inédit pour la plus grande joie des amateurs de thé et infusion: une bulle illustrée par Clémence Moret qui raconte l'histoire d'un monde nouveau. À chaque jour, l'occasion rêvée de déguster thé brûlant ou infusion fumante! Disponible dès le 4 novembre.

• bejemanandbarton.com

TERRE EXOTIQUE

Sans épices, la gastronomie serait bien triste! Une sélection gourmande est livrée dans chaque case: un échantillon, une présentation de l'épice et des idées recettes. Un coffret unique dédié aux amoureux du monde.

• terreexotique.fr

Source : @mademehappy (Blog Lifestyle)

Cible : Grand Public

Audience : 15 000 abonnés sur Facebook et 14 000 abonnés sur Instagram

Date : 01/12/2020



Made me happy est à : Bordeaux.
1 décembre, à 11 h 42 · 🌐

Décembre - Une case après l'autre

Je l'ai attendu ce jour, le 1er décembre, car ce soir je vais enfin pouvoir ouvrir les cases de mes calendriers de l'avent!

Bien que j'ai hâte de goûter aux gourmandises qui se cachent derrière celles de ce doux calendrier de chez @francoisdoucetconfiseur, je trouve presque dommage d'abîmer la belle illustration dont il s'est paré! Mais rassure-toi ma gourmandise légendaire aura bien vite raison de mes scrupules! 🤤🤤🤤

Et toi, te tarde t'il d'ouvrir une case de ton calendrier? C'est déjà fait?

#blogueuselifestyle #bloglifestyle #blogfamille #blogueusefamille
#mamanblogueuse #mumblogueuse #blogmaman #mumlife #calendrierdelavent
#calendrierdelavent2020 #francoisdoucet #calendrierdelaventgourmand
#confiseur #noel #calendrierdelaventfemme @ Bordeaux, France



karine.mademehap • S'abonner
Bordeaux, France



karine.mademehap Décembre - Une case après l'autre

Je l'ai attendu ce jour, le 1er décembre, car ce soir je vais enfin pouvoir ouvrir les cases de mes calendriers de l'avent!

Bien que j'ai hâte de goûter aux gourmandises qui se cachent derrière celles de ce doux calendrier de chez @francoisdoucetconfiseur, je trouve presque dommage d'abîmer la belle illustration dont il s'est paré! Mais rassure-toi ma gourmandise légendaire aura bien vite raison de mes scrupules! 🤤🤤🤤



Aimé par me.and_my.kids et 607 autres personnes

1 DÉCEMBRE

ajouter un commentaire



karine.mademehap • S'abonner
Bordeaux, France

@francoisdoucetconfiseur, je trouve presque dommage d'abîmer la belle illustration dont il s'est paré! Mais rassure-toi ma gourmandise légendaire aura bien vite raison de mes scrupules! 🤤🤤🤤

Et toi, te tarde t'il d'ouvrir une case de ton calendrier? C'est déjà fait?

#blogueuselifestyle #bloglifestyle
#blogfamille #blogueusefamille



Aimé par me.and_my.kids et 607 autres personnes

1 DÉCEMBRE



Source : EcoRéseau Business (Presse économique)

Cible : Grand Public et Professionnel

Audience : 40 000 lecteurs

Date : 01/12/2020

EcoRéseau Business

François Doucet, un écrin de douceurs

50 ans de passion, de gourmandise et de grande confiserie, dans ce magnifique coffret, où chaque création est issue du terroir provençal. De vraies confiseries de Provence à base d'amandes et de fruits récoltés dans les meilleurs vergers de la région. Un subtil équilibre entre chocolats équitables, fruits d'exception, savoir-faire et recettes authentiques. 600gr, **70,55€**

www.francois-doucet.com



Source : Emilie Sweetness (Blog Lifestyle)

Cible : Grand Public

Audience : 15 000 visiteurs/mois

Date : 01/12/2020

Emilie Sweetness

2) Les chocolats et les pâtes de fruits François Doucet:

Le coffret à gauche est le coffret Pralino Cuivré rempli d'amandes enrobées d'une fine couche de nougatine et de chocolat noir parée de différentes couleurs cuivrées. Je les adore, le chocolat est terrible avec cette amande.

Le coffret à droite est le coffret Prestige, composé d'amandes torréfiées, enrobées de chocolat noir 73% Vietnam ou de chocolat noir 60% Saint Domingue teinté de jaune, ou de chocolat noir 70% Sao tomé teinté de rouge. Les trois sortes sont excellentes mais mon amande préférée est celle enrobée de chocolat noir 73% Vietnam.

Les pâtes de fruits sont des pâtes de fruits cocktails: Mojito, Banane Ti-punch, Piña Colada, Orange Planteur, Daiquiri Fraise. Ma préférée est le Daiquiri Fraise!

Où les trouver?

www.francois-doucet.com



Source : Maison Actuelle (Presse design et produits de luxe)

Cible : Grand Public

Audience : 1 400 000 lecteurs

Date : 01/12/2020

Maison actuelle

Design - Décoration - Extérieur - Art de vivre - Gastronomie - Évasion

Shopping épicerie fine



1. **François Doucet Confiture** - coffret Le Jardin des Gourmandises, 600 g - 71 € - www.francois-doucet.com 2. **Gailmaté Original Maté** - tisane saine au maté, en verre 275cl - 2,50 € - www.gailmate.fr 3. **Distillerie Massenez** - Dom Pacello Royal Orange®, concentré d'orange assemblé avec une sélection de Cognacs de la Maison Camus®, carafe 70 cl - 79,90 € - www.massenez.com 4. **Champagne Delamotte** - trois bouteilles de Champagne Delamotte Blanc de Blancs dans un élégant porte-bouteilles gravé - 115 € - www.champagne-delamotte.com 5. **Chips au sel de L'île de Noirmoutier** - fabrication artisanale, cuisson au chaudron, paquet de 100 g - 2,50 € - www.lanormoutier.com 6. **Père Magloire** - édition spéciale V.S.O.P., calvados aromatisé de fleurs de pommier, bouteille de 70 cl avec verre offert - 25,50 € - www.calvados-pere-magloire.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

Source : Cuisine Actuelle (Presse Gastronomie)

Cible : Grand Public

Audience : 3 900 000 lecteurs

Date : 01/12/2020



ÉLECTIONS

31 Weiss Les Sublimes 55% CACAO 250g

32 VALRHONA Guanajabo 250g

33 Terre Exotique Orange en poudre 70g

34 COCKTAILS À CROQUER

35 COCKTAILS À CROQUER

36 CALISSONS D'ÉCUREUIL

CHOCOLAT À PÂTISSER

31 PÉPITES CHICS
Bien-nommées "sublimes", ces pépites sont idéales pour glisser des pointes de chocolat dans les brioches et cookies. Offrant une bonne tenue à la cuisson, c'est dans la bouche qu'elles fondent en révélant leur rondeur intense.
Les Sublimes, Weiss, 7,90 € le sachet de 250 g, chocolatiers et vente en ligne.

32 COMME LES CHEFS
Chouchou des professionnels, ce chocolat d'exception se rend accessible à tous. En optant simplement pour le caractère très chaleureux et bien équilibré du Guanajabo, votre traditionnelle recette de gâteau va atteindre des sommets de gourmandises.
10,99 € les 250 g, épicerie fines, grandes surfaces et vente en ligne.

33 Idée saveur
Séchée et broyée, la peau des agrumes restitue tous les arômes du fruit. Facile à employer sans alourdir ni détrempier, cette poudre d'orange permet de réveiller les desserts au chocolat, les vins chauds ou encore les granolas.
Orange en poudre, Terre Exotique 9 € le pot de 70 g, épicerie fines et vente en ligne.

34 MACARONS SI BONS
Les amandes de Provence c'est bon, mais quand elles sont travaillées en macarons sucrés au miel, c'est encore meilleur. Version nature ou parfumés au chocolat, on ne fait qu'une bouchée de ces délices bio.
Biscuiterie de Provence, 11,45 € le ballotin de 260 g, en épicerie fines et sur leur site.

35 COCKTAILS À CROQUER
Sans en offrir la puissance alcoolisée, ces pâtes de fruits traduisent avec originalité le goût fruité d'un mojito, d'une piña colada ou d'un ti-punch. À déguster en pause ou pour accompagner une salade de fruits.
Cocktail, François Doucet Confiseur, 15 € l'étui de 200 g, épicerie fines, pâtisseries et vente en ligne.

36 CALISSONS D'ÉCUREUIL
En remplaçant les traditionnelles amandes par des noisettes, le calisson gagne ici en caractère. L'équilibrée proportion des fruits confits, du sucre et du miel en fait toujours un mets aussi doux et addictif. À grignoter sans faim.
Mini calissons aux noisettes, Palais des Théés, 9,90 € la boîte de 110 g, dans les boutiques et sur le site de la marque.

ADRESSES EN PAGE INDEX

Cuisine Actuelle 93

Source : Notre Temps (Presse des Seniors)

Cible : Grand Public

Audience : 3 500 000 lecteurs

Date : 01/01/2021

Notre temps

Le panier du mois

Le marché de Marie-Alexandra

Chaque mois, nous vous faisons découvrir comment bien choisir et cuisiner les produits de saison pour profiter de tous leurs bienfaits.



MARIE-ALEXANDRA DESFONTAINES
En collaboration avec
Ysabelle Levasseur,
diététicienne-nutritionniste
à Cagnes-sur-Mer,
auteure de *Chassez la graisse
abdominale* (nouvelle
version), éd. Alpen.



LA COURGE BUTTERNUT

Également appelée doubeurre, cette courge fondante à la saveur musquée nous régale jusqu'en mars. Au marché, vérifiez qu'elle est lourde et ferme, avec un pédoncule vert. Peu calorique (moins de 45 kcal/100 g), elle possède des fibres, de la vitamine A et du bêta-carotène, bénéfique pour la santé visuelle et le système immunitaire. Savourez-la rôtie avec un peu d'huile d'olive et du thym, ou en velouté avec une pointe de noix de muscade. Dans un endroit frais, la courge butternut se conserve jusqu'à six mois.
Prix : 2 € le kg. Bio : de 2 € à 4 € le kg

Les astuces

- Dégustez la courge butternut en version sucrée : tarte, gâteau, flan, cake...
- Évitez de consommer la graine du litchi, car elle est toxique.
- Vérifiez la couleur de la carapace du tourteau pendant la cuisson : si elle est rouge-orangé, c'est prêt!



LES NOUVEAUTÉS

Mythiques. Avec leur fameux petit message, les papillotes restent incontournables pendant les fêtes.

« Le grand cadeau lait », Revillon Chocolatier, 6,49 € les 205 g. Tél. 0800 400020; www.revillonchocolatier.fr



LE LITCHI

Jusqu'à la fin janvier, régalez-vous de ce petit fruit juteux et charnu. Choisissez-le avec une coque dure et rosée, sans craquelures. Privilégiez celui de Madagascar ou de l'île Maurice à celui de Chine. Peu énergétique, il contient du sucre, de la vitamine C et un peu de calcium. Parfumez-le avec un peu d'eau de rose qui fait ressortir sa saveur. Il ne se conserve pas plus de trois jours à température ambiante.
Prix : de 4 € à 12 € le kg.
Bio : de 15 € à 20 € le kg.



LE TOURTEAU

La saison du tourteau varie selon les régions. En Normandie, c'est jusqu'en avril. Il est préférable de l'acheter vivant. Son corps doit être tonique avec les pattes recroquevillées. Bien pourvu en protéines, il contient aussi du fer héminique (qui s'absorbe facilement), de l'iode, du cuivre, du zinc, du sélénium et de la vitamine B12, qui aide à prévenir l'anémie. Servez-le avec une sauce à l'huile de lin et aux zestes de citron pour ses oméga 3. Vivant, vous pouvez le conserver jusqu'à 24 h au frais.
Prix : 21 € le kg

JEAN-LOUIS CARLI - LUCOSTOCK - ANATCIANT - ALF PHOTO / STOCKADORE.COM

Généreux. Un assortiment de douceurs issues du terroir provençal : amandes, pâtes de fruits, chocolats...

Coffret « Jardin des gourmandises », François Doucet, 71 € les 600 g. Tél. 04 92 78 63 61; www.francois-doucet.com

